

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verum Alto Valle Del Rio Negro Merlot Reserva
Vinícola	Bodega Del Rio Elorza
Safra	2007
País	Argentina
Região	Alto Valle Del Rio Negro (Patagonia)
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega del Rio Elorza é uma vinícola boutique, que desenvolve seus vinhos com a consultoria do italiano Alberto Antonini. Entrega aqui um Merlot equilibrado e de boa complexidade, que estagia por 18 meses em barricas de carvalho. No aroma traz ameixas maduras e cerejas, combinadas com notas de chocolate ao leite, casca de laranja e um leve mineral. Na boca se mostra suculento e largo, com taninos maduros, acidez excelente e ótima persistência. De fato um tinto muito bem feito, que vale cada centavo!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixas maduras e cerejas, combinadas com notas de chocolate ao leite, casca de laranja e um leve mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e largo, com taninos maduros, acidez excelente e ótima persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA