

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verum Merlot Reserva 2009
Vinícola	Bodega Del Rio Elorza
Safra	2009
País	Argentina
Região	Alto Valle del Rio Negro (Patagonia)
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14.2%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega del Rio Elorza foi destacada pela Wine Enthusiast como uma das melhores vinícolas da Patagônia. Parte do seu sucesso se deve ao terroir incrível onde está inserida, com condições tão boas para a viticultura que resultam em uvas concentradas e saudáveis sem o uso de qualquer agrotóxico. A outra parcela do sucesso se deve ao talento do italiano Alberto Antonini, que tem no currículo atuações como enólogo-chefe das vinícolas Antinori e Frescobaldi, além de participação como consultor em projetos da Concha y Toro, Nieto Senetiner e Alto Las Hormigas. Entrega aqui um Merlot equilibrado e de boa complexidade, que estagia por 18 meses em barricas de carvalho francês. O aroma traz notas de cereja, chocolate e toffe, com nuances de tostado e um toque de menta. Na boca temos um Merlot encorpado e bastante típico, com acidez média e taninos sedosos. No quesito sabor repete muitas das notas aromáticas, sendo que o ataque lembra até mesmo uma mordida em um bombom de cereja, pois mescla notas de chocolate com o licor de fruta madura. Podemos dizer com certeza que está no seu melhor momento, mas ainda tem fôlego para mais dois ou três anos de guarda mantendo o mesmo nível. Aproveite o desconto incrível e leve de caixa!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

licor de cereja, chocolate e toffe, com nuances de tostado e um toque de menta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Merlot encorpado e bastante típico, com acidez média e taninos sedosos; no quesito sabor repete muitas das notas aromáticas, onde o ataque lembra até mesmo uma mordida em um bombom de cereja, pois mescla notas de chocolate com o licor de fruta madura



CULINÁRIA

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