

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Pássaro Negro
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2009 e 2018
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	ambos os lotes de Merlot estagiaram em tanque até o engarrafamento
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	25 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

100% Merlot, é um corte inusitado de duas safras com quase dez anos as separando!

A de **2009** entrega a sutileza da fruta vermelha madura com um toque de ervas aromáticas frescas. Já a de **2018**, aporta corpo ao *assemblage*, com a mesma fruta vermelha, mas desta feita mais densa, de acidez pungente e notas amadeiradas e terrosas, que remetem a canela em pau, fava de baunilha e cogumelos.

Praticante da viticultura que descreve como “do bem”, a **Vinha Solo** impressiona pela consciência ecológica e cuidado nos processos de vinificação com a mínima intervenção humana possível.

Para o seu **Pássaro Negro Merlot 2009/2018** foi primordial a atenção ao momento exato de colheita, escolhendo-se somente uvas no ponto correto de maturação. Após seleção manual da fruta e fermentação sob temperatura controlada, o vinho aguardou em tanque até o momento da feitura do *blend*, decantando naturalmente. O engarrafamento aconteceu sem filtragem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

fruta vermelha madura com um toque de ervas aromáticas frescas; canela em pau, fava de baunilha e cogumelos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo o *assemblage*, com a mesma fruta vermelha, mas desta feita mais densa, de acidez pungente e notas amadeiradas e terrosas

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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas de molho vermelho, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA