

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mena Kaho Rebo Gran Reserva Di Dio 2023
<b>Vinícola</b>	Mena Kaho
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Rebo
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você já ouviu falar da casta Rebo?

Criada pelo agrônomo italiano Rebo Rigotti, ela é resultado do cruzamento entre Merlot e Teroldego. Inicialmente chamada de 107-3, a variedade foi oficialmente reconhecida no Catálogo Nacional de Castas de Uva para Vinho da Itália em 1978, quando recebeu o nome de Rebo, em homenagem ao seu criador.

Atualmente, está presente nas regiões italianas de Trentino, Vêneto e Lombardia, mas também tem atraído o olhar de vicultores brasileiros, especialmente nos últimos anos. Na Serra Gaúcha, onde a produção de Merlot e Teroldego de alta qualidade já é consolidada, a Rebo foi recebida com muito entusiasmo.

Uma vinícola que apostou nela para criar seu vinho ícone foi a Mena Kaho, uma pequena *boutique* de Bento Gonçalves, instalada em um casarão histórico da cidade. Sob a direção do talentoso enólogo Gabriel Cogorni, a vinícola se inspirou na divindade – “Di Dio”, que significa “De Deus”, uma referência ao Deus romano do vinho, Baco – para elaborar esse varietal de Rebo com uvas do Vale dos Vinhedos.

Após a colheita manual e uma criteriosa seleção dos cachos, ocorrida em fevereiro de 2023, o vinho foi vinificado lentamente a 15 °C, seguido por 12 meses de amadurecimento em barricas francesas Seguin Moreau. Depois, passou mais 6 meses na cave subterrânea.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas vigorosos de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, amora, ameixa e mirtilo, além de toques mentolados e especiarias como cravo, anis e baunilha, num sutil fundo tostado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

é potente e encorpado, com taninos macios que se equilibram com uma acidez vibrante, proporcionando uma ótima salivação; seu sabor intenso reflete a complexidade dos aromas e mantém uma excelente 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



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort