

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Menage à Trois Midnight 2021
Vinícola	Trincherero Family Wines
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	Duplo Ouro - California State Fair Duplo Ouro - Sunset International Wine Competition Ouro - San Francisco Chronicle Wine Competition Ouro - Los Angeles International Wine Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Trincherero Family Estates é uma das maiores empresas familiares da indústria vitivinícola americana. Fundada em 1948 pelos irmãos Mario e John Trincheiro possui em seu portfólio mais de 50 aclamadas marcas de vinhos e destilados, dentre elas a ousada Ménagement à Trois.

O audacioso slogan representa com fidelidade o objetivo da marca – convidá-lo a se entregar a uma experiência como nenhuma outra. Para isso, os vinhos da Ménagement à Trois sempre trazem em seu assemblage pelo menos um trio de castas. Seu logo, os dançarinos gêmeos, foi inspirado nos curiosos borrões de tinta de Rorschach, para que cada degustador tenha sua própria interpretação a cada gole do sensual blend.

No Midnight, a Ménagement à Trois foi ainda mais atrevida, criando um blend não com três, mas com quatro uvas! Uma mistura verdadeiramente desinibida, mais profunda, intensa, escura e ousada do que nunca. A Merlot e a Cabernet Sauvignon dominam o corte com 49 e 32% respectivamente, subjugando os 11% da Petite Sirah e os 8% da Petit Verdot.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (amora, cassis, mirtilo e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate meio amargo, licor fragolino, bala toffee, caixa de charuto e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com bom volume e corpo, mostrando taninos finos, firmes e sedosos escoltados por uma acidez franca e gastronômica. O perfil de sabor traz as notas olfativas somadas a toques amadeirados e de coco

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação