

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Mil Vientos Cabernet Sauvignon 2018

Vinícola Bodega Merced del Estero

Safra 2018

País Argentina Região San Juan

Tipo tinto

Castas Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 13,6%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2028

Decanter 45 a 60 minutos

Premiações

VEDANTE







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

San Juan muitas vezes fica à sombra dos outros *terroirs* da Argentina em ascensão, como Salta e Patagônia. Porém, se engana quem pensa que ela não está avançando consistentemente.

Prova disso é a alta qualidade de fruta alcançada nas mais diversas variedades: além da Syrah, ótimos resultados vêm sendo obtidos com a Bonarda, Torrontés, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, entre outras.

TACA

Localizada no extremo oeste do Valle de Tulum, a Bodega Merced del Estero é uma empresa que mescla tradição e modernidade: os 14 hectares de vinhedos estão sob a tutela da família deste 1897! Estes foram completamente modernizados na década de 90 e uma nova e moderna vinícola, totalmente construída para uma vinificação por gravidade, foi inaugurada em 2004.

A linha Mil Vientos tem seu nome inspirado no vento Zonda, que nasce no Oceano Pacífico, atravessa os mais de 6.000 metros da Cordilheira dos Andes para enfim descer e atingir com fortes rajadas os vinhedos de San Juan. Esse fenômeno contribui para amenizar a alta temperatura que castiga a região, ocasionando uma maturação fisiológica mais lenta das uvas, o que resulta em vinhos com maior frescor e vivacidade.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi com halos granada **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa cereja madura, mirtilo em compota, além de notas de DESCRIÇÃO especiarias doces (noz-moscada, pimenta-do-reino, baunilha e cravo-da-índia), cacau, traços terrosos e de cedro INTENSIDADE baixa **DOCURA ACIDEZ** TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** envolvente, tem taninos elegantes e sedosos, em **DESCRIÇÃO** sintonia com uma acidez no ponto; o perfil de sabor apresenta frutas, como a amora e a framboesa, entre camadas de especiarias e notas de cereja em calda peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro gado curada caca **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA legumes cogumelos hortaliças cereais **AMIDOS** tubérculos risotos polenta CULINÁRIA

pimentas

oleoginosas

TEMPEROS

DOCES

DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula

frutas

especiarias

sobremesas

aromáticos

chocolate