

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Prelúdio 2007
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2007
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12,7
Maturação	'- a vinícola não revela nada sobre o processo de maturação deste vinho -
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas maduras (ameixa, cereja), aromas herbáceos (folha de tomate), especiarias picantes (pimenta-do-reino)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta



Análise gustativa

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA