

[www.wine.com.br](http://www.wine.com.br)



## Diego Murillo Merlot 2006

Patagônia, Argentina

Comentário do Sommelier

PRODUTOR: Humberto Canale

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14°

REGIÃO: Patagônia

CONTEUDO: 750

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: Tinto frutado e de sabor macio e taninos médios.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14oC

ENVELHECIMENTO: Curto amadurecimento em aço inoxidável.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 4 anos

PAIS: Argentina

SAFRA: 2006

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Carnes grelhadas, queijos, massas com molhos fortes.

UVAS: Merlot

de: **R\$ 28.94** por: **R\$ 28.08**

[www.estacaodovinho.com.br](http://www.estacaodovinho.com.br)

Vinícola: Humberto Canale

Classificação: Tinto

Vinho: Diego Murilo Merlot

Variedade: 100% Malbec

Região: Patagônia - Argentina

Safra: 2006

Descrição da vinícola: Fundada em 1909 por Humberto Canale, esta vinícola teve papel primordial no desenvolvimento da região patagônica. Foi ele quem mudou a situação precária existente na época, implantando um sistema de trabalho vitivinícola profissional. A partir de então, o Alto Vale do Rio Negro teve reconhecidas as qualidades de seu terroir e foi alçado à condição de zona vitivinícola especial, por suas singulares qualidades e pela localização geográfica privilegiada da região. Quatro gerações mais tarde, a vinícola combina a sabedoria artesanal, vinhos feitos com o coração e emoção, às mais modernas técnicas.

Notas de Degustação: Rubi intenso. Frutas vermelhas pequenas como framboesas, cassis e cereja. Taninos macios ao paladar, bem equilibrado, médio e redondo, pronto para beber.

Grau Alcoólico: 14%

Potencial de guarda: 4 anos

[www.lacavadebolotin.com.ar](http://www.lacavadebolotin.com.ar)

**Diego Murillo Merlot 1997 Varietal Río Negro Argentina –Bodega Humberto Canale**

Vino joven, suave, frutado y floral. Color rojo rubi. De gran intensidad y taninos suaves y dulces. Al degustarlo sobresalen los aromas a ciruelas negras, cassis y pequeños frutos rojos como la frambuesa y las guindas.

Análisis de Federico J. Bolotin:

**Puntuación: 9 puntos = Excelente**

Comentario: Un muy buen Merlot, realmente exquisito con pastas de salsas suaves como por ejemplo de quesos o fileto. Inmejorable relación precio /calidad, una muy buena compra, sobre todo de cosecha 1997. Este Vino muestra una gran apertura en el paladar al degustarlo. Esta muy bien logrado y es de mis favoritos ya que no tiene esa acidez tan pronunciada típica de esta variedad, esto se debe a la noble crianza en su producción.

*Churrasco de alcatra maturada, com batatas assadas e salada de legumes com ovos.  
Almoço de 28 de março de 2009.*