

VINUM DAY
1994

INFORMAÇÕES TÉCNICAS		ANÁLISE SENSORIAL	
Vinho	Viapiana Merlot 2014	Análise visual	DESCRIÇÃO púrpura com reflexos granada de média intensidade
Vinícola	Viapiana		INTENSIDADE baixa alta
Safra	2014		EVOLUÇÃO primário terciário
País	Brasil	Análise olfativa	DESCRIÇÃO de ótima complexidade traz a tipicidade dos Altos Montes, mostrando couro, terroso, apesar de os 31 meses em barricas serem evidentes é incrível a integração com o vinho lembrando bons chianti, com notas de chocolate amargo, cacau, leve defumado, café em grãos, tabaco e baunilha, mostra frutas maduras como cereja, groselha, amora e framboesa
Região	Altos Montes, Flores da Cunha (Serra Gaúcha)		INTENSIDADE baixa alta
Tipo	tinto		DOÇURA seco doce
Castas	100% Merlot		ACIDEZ baixa alta
Teor Alcoólico	13%		TANINO baixa alta
Maturação	100% do vinho matura por 31 meses em barricas de carvalho francês	Análise gustativa	CORPO leve encorpado
Temperatura de Serviço	16° a 18° C		PERSISTÊNCIA curta longa
Guarda	até 2025		DESCRIÇÃO equilibrado, elegante e gastronômico, traz uma ótima estrutura com taninos presentes entre finos e granulados, ainda em evolução, acidez salivante, de boa persistência tem notas balsâmicas, de alcaçuz, toffee, café e licor de frutas silvestres
Decanter	30 - 45 minutos		CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
Premiações	medalha de Ouro na Grande Prova de Vinhos do Brasil de 2016 a 2019 medalha de Ouro na Wines of Brazil Awards 2019 89 Guia Adega 2018		QUEIJOS frescos moles médios duros
VEDANTE	Natural	TAÇA	Bordeaux
APRESENTAÇÃO VINUMDAY		CULINÁRIA	DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
			AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
			TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
			DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
			DESCRIÇÃO parrilla argentina, menarosto típico da região dos altos montes, bigoli con l'anatra, stinco de cordeiro com purê rústico de ervas, charcutaria e queijos

Safra 2014. Alta Gama, Brasil x Mundo, 09/05/2019.