

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | Achaval Ferrer Melipal Blend 2020 |
| Vinícola | Bodega Melipal (Achaval Ferrer) |
| Safra | 2020 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| SubRegião | Agrelo (Luján de Cuyo) |
| Tipo | tinto |
| Castas | Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc |
| Teor Alcoólico | 14,9% |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030+ |
| Decanter | entre 90 e 180 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Melipal Blend é um vinho de Agrelo, um dos pontos mais prestigiados de Luján de Cuyo, a cerca de 980 metros de altitude. A região combina altitude, clima seco e grande amplitude térmica, fatores que favorecem maturação equilibrada e concentração aromática. Recentemente incorporada pela Achaval Ferrer, a Bodega Melipal preserva um patrimônio vitícola raro: a Finca Nazarena, com seus vinhedos plantados em 1923, conduzidos até hoje com o tradicional sistema de irrigação por sulcos, que estimula o aprofundamento das raízes e reforça a expressão do terroir. A vinícola também trabalha com um bloco de vinhas plantadas em 2003, que já ultrapassam duas décadas de idade e entregam estrutura e regularidade ao corte. Neste exemplar, temos 40% Malbec (proveniente das vinhas de 1923), combinado com 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc, das vinhas mais jovens. A maturação ocorreu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, groselha e mirtilo, escoltadas por toques de compota de figo, especiarias adocicadas e picantes (cravo-da-índia, pimenta-preta), nuances de café e toques terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e bem estruturado, tem corpo gordo, taninos macios e acidez no ponto; a intensidade de sabores é bastante generosa, com ótima carga de fruta madura e revela uma nota de licor de cassis; o final é longo e deleitoso

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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda