

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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	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
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	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	

CULINÁRIA

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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRÍÇÃO 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