

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Achaval Ferrer Melipal Malbec 2019
Vinícola	Bodega Melipal (Achaval Ferrer)
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 90 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Melipal Malbec é elaborado pela bodega homônima, localizada na renomada região de Agrelo, em Luján de Cuyo, a 980 metros de altitude, refletindo um trabalho meticuloso e tradicional.

Adquirida recentemente pela Achaval Ferrer, a Melipal se destaca pela preservação de vinhedos centenários, plantados em 1923, cujas raízes profundas são mantidas graças a um tradicional sistema de irrigação por sulcos. Além disso, a vinícola também conta com um bloco de vinhas "mais jovens", plantadas em 2003, que já estão com idade superior aos 20 anos.

Neste Malbec, encontramos a combinação perfeita entre 50% de uvas das videiras centenárias e 50% das vinhas mais jovens. A fermentação ocorre com leveduras indígenas, naturalmente presentes nas próprias uvas, e o vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, como ameixa, amora e cereja, complementados por toques florais de violetas, especiarias e um delicado fundo de cacau torrado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta uma estrutura encorpada, equilibrada por uma acidez suculenta e taninos finos, perfeitamente integrados; o final é de excelente intensidade, deixando uma sensação fluida, saborosa e aquele gostinho de "quero mais"



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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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