VINUM·DAY
est. 2014

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

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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