

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Aguaribay Cabernet Sauvignon 2018
<b>Vinícola</b>	Edmond de Rothschild Wine Estate
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	8 meses em barris novos e usados de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Aguaribay Cabernet Sauvignon é elaborado pela Bodega Flecha de los Andes, da Edmond de Rothschild.

A vinícola é propriedade de uma das dinastias mais veneradas no mundo. Tudo começou em 1868, quando o banqueiro James de Rothschild adquiriu o Château Lafite, em Bordeaux. Dando sequência ao legado familiar, seu bisneto, Edmond de Rothschild, aumentou a participação da família na região, adquirindo outras propriedades. Após sua morte, o filho Benjamin e a esposa Ariane, resolveram também expandir os negócios pelo Novo Mundo, primeiro na África do Sul e na Nova Zelândia, depois na Argentina.

Em Mendoza, criaram uma sociedade com outras renomadas famílias francesas, que desejavam aplicar sua *expertise* no país. Assim surgiu o Clos de Los Siete, um vinhedo repartido por 7 famílias em Vista Flores, no Valle de Uco, que anualmente, origina o emblemático vinho homônimo, assinado por Michel Rolland.

Da sua parte no Clos de Los Siete, os Rothschild também criaram a Bodega Flecha de los Andes, e convidaram o enólogo Laurent Dassault, proprietário do Château Dassault (Grand Cru Classé de Saint-Émilion) para atuar como enólogo.

De sua autoria, o Aguaribay Cabernet Sauvignon da safra 2018 é um 100% varietal, com maturação de 8 meses em barris novos e usados de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras (ameixa e amora), figo, além de piso florestal, pimenta preta e toques de especiarias



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca se mostra encorpado, com taninos bem macios e uma acidez muito equilibrada; o perfil de fruta constatada no aroma se confirma, e é envolvido por notas amadeiradas e de especiarias

### 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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



### CULINÁRIA

