VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alandes Malbec Valle de Uco 2017
Vinícola	Bodega Alandes
Safra	2017
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.3%
Maturação	70% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês por 10 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	4 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criação do enólogo-celebridade Karim Mussi Saffie, profissional que se dedica a explorar o terroir andino do Valle do Uco em todo o seu esplendor e peculiaridades de vinhedo para vinhedo, o Alandes Malbec 2017 impressiona pela pluralidade de aromas e sabores, entregando a casta com uma roupagem moderna em meio a tantas camadas.

Trata-se de um exemplar de Malbec diferenciado, entregando um misto de tipicidade varietal e sutilezas ao degustador, mesclando as notas características da casta com pequenas surpresas.

A tradicional cor púrpura aparece brilhante em taça. Os aromas são ricos, desde as esperadas frutas negras maduras, como cereja-preta, cassis e ameixa, passando por um toque da gostosa acidez do cranberry. A paleta prossegue com um floral de violeta, algo delicado que remete a hibisco, chá preto, fechando com notas defumadas adocicadas.

A elegância reina absoluta na parte gustativa, tendo a fruta fresca a companhia de taninos muito polidos e marcantes, além de acidez salivante. Percebe-se as especiarias com nitidez, e o floral se revela delicado no palato. Intensidade e persistência altos levam a um final longo, defumado e levemente abaunilhado, sem deixar cair a peteca da finesse do conjunto.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como cereja-preta, cassis e ameixa, com um toque da gostosa acidez do cranberry; floral de violeta; hibisco; chá preto; notas defumadas adocicadas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: elegância reina absoluta na parte gustativa, tendo a fruta muito fresca e exuberante a companhia de taninos muito polidos e presentes, além de acidez salivante; intensidade e persistência altos, sem deixar cair a peteca da finesse do conjunto

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