

## 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** e **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 *finesse* do conjunto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

#### 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



### CULINÁRIA

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