

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

#### 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

#### 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



### CULINÁRIA