

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

DESCRÍÇÃO

púrpura brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

Análise olfativa

DESCRÍÇÃO

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

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

Análise gustativa

DESCRÍÇÃO

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

	oleaginosas		frutas		sobremesas		chocolate
--	-------------	--	--------	--	------------	--	-----------

DESCRÍÇÃO 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