

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Alandes Paradoux Blend N.V.
<b>Vinícola</b>	Bodega Alandes
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	parcelas iguais de Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14.1%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês por 18 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	de 45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pontos James Suckling   4.1 estrelas Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Descrito por **James Suckling** como *“musculoso, tenso e focado, impressionando pela fluidez e polimento de seus taninos”*, o **Alandes Paradoux** é um *non-vintage* digno dos **excepcionais 95 pontos** atribuídos a ele pelo crítico especializado. Ratificados, diga-se, pelos usuários do **Vivino**, com sólidas **4.1 estrelas** em **mais de 1500 avaliações**.

Nossa curadoria, por sua vez, o coloca na nobre prateleira do **Velho Mundo**, comparando-o aos ricos e encorpados **Pessac-Léognan** de anos quentes, em que a estrutura tânica e o *display* de fruta chegam mais pegados e robustos.

No *bouquet* se percebe aromas intensos de frutas negras maduras, em que se destacam amora, mirtilo e groselha-negra, junto a especiarias doces, como cravo, canela e noz-moscada, além de uma nota floral de violetas e rosas vermelhas maceradas. Notas terrosas de cedro e eucalipto também aparecem, tendo baunilha e um toque tostado a fechar a análise olfativa.

Impressiona pela fruta madura vibrante no palato, extremamente nítida e que se apresenta em camadas, com acidez compatível e que a levanta. É ela quem abre espaço para a estrutura encorpada do vinho mostrar a que veio sem parecer maçante, deixando as nuances tostadas e especiadas brilharem junto aos taninos incrivelmente polidos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi profundo e lacrimoso

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, em que se destacam amora, mirtilo e groselha-negra; especiarias doces, como cravo, canela e noz-moscada; floral de violetas e rosas vermelhas maceradas; cedro, eucalipto; baunilha e nota tostada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

impressiona pela fruta madura vibrante no palato, extremamente nítida e que se apresenta em camadas, com acidez compatível e que a destaca, abrindo espaço para a estrutura encorpada do vinho mostrar a que veio sem parecer maçante, deixando as nuances tostadas e especiadas brilharem junto aos taninos incrivelmente polidos

### 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