

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta-Yari Gran Malbec 2023
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	96 pts Descorchados 94 pts Tim Atkin 93 pts International Wine Challenge 93 pts James Suckling 92 pts Decanter World Wine Awards 92 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é elaborado pela Alta-Yari, uma vinícola fundada em 2007 por ninguém menos que Hervé Joyaux Fabre – uma lenda viva da vitivinicultura argentina, e sua esposa Diane, e imediatamente se estabelece entre os melhores produtores da Argentina. Francês de nascimento e argentino por adoção – é assim que Hervé define a si e à Alta-Yari, que combina um coração francês com uma alma argentina para criar grandes vinhos!

A cerca de 1.500 metros de altitude (uma das mais altas de Mendoza), a nobre zona de Gualtallary – Valle de Uco, foi escolhida por Hervé para sediar a Alta-Yari. O local é privilegiado para a viticultura: o clima é desértico, com precipitações que dificilmente ultrapassam 200mm/ano, a amplitude térmica diária é enorme, permitindo uma lenta e plena maturação fisiológica das uvas; o nível de insolação é gigantesco e o solo é pobre, de origem aluvial, com textura arenosa e pedregosa, de boa drenagem, rico em carbonato de cálcio.

O Gran Malbec é resultado de um trabalho impecável e meticuloso, que começa ainda no vinhedo, com controle de rendimentos e uma criteriosa colheita manual em pequenas caixas com capacidade máxima de 20 quilos, para não danificar as uvas. Chegando à vinícola, uma dupla seleção é realizada: primeiramente uma seleção de cachos e, em seguida, uma rigorosa seleção de grãos, onde apenas os perfeitos são destinados à vinificação. Esta, começa com uma maceração pré-fermentativa a frio por cinco dias. Então a fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um amadurecimento de 16 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a ameixa, a cereja e o mirtilo, acompanhadas de notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, licor maraschino e tabaco; também aparecem toques florais de violetas, levemente amadeirados e bastante minerais, como pedra molhada e giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é estruturado, potente e muito elegante, com taninos finos, maduros e bem polidos, escotados por uma acidez gigantesca, que promove uma inundação de saliva, um show de frescor e vivacidade; o perfil de sabor é amplo e acompanha as notas olfativas, com um final de boca muito longo e saboroso

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

