

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Yari Malbec 2025
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aquele tipo de vinho que sempre devemos ter disponível em nossas adegas para serem apreciados em qualquer momento? Seja apenas pelo simples prazer de degustar um bom vinho, acompanhar uma conversa descontraída com amigos, ou ainda apenas escaltar uma pizza em um jantar despreocupado no meio da semana? Pois então, TEMOS! E sabe o melhor de tudo? É um excelente produto!! Elaborado por ninguém menos que Hervé Joyaux Fabre – um dos nomes mais respeitados da indústria vitivinícola argentina! Estamos falando do ótimo Alta-Yari Malbec. Fundada em 2007, a Alta-Yari rapidamente se consolidou entre as melhores vinícolas da Argentina, recebendo inúmeros destaques e premiações na crítica especializada internacional. O local escolhido por Hervé foi uma área nobre, a apenas 30 km de distância da Cordilheira dos Andes, cuja altitude atinge cerca de 1.500 metros, na promissora zona de Gualtallary, no Valle de Uco. Trata-se de um terroir 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. Vinificado tradicionalmente em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, o Alta-Yari Malbec é um vinho franco, limpo e direto, que expressa as características de uma Malbec de altitude de forma extremamente pura e genuína.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (cereja e amora), nuances florais de violetas, toque mineral, como giz, grafite e pedra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e extremamente equilibrado, tem bom corpo, taninos polidos e macios, bem suportados por uma acidez salivante, correta e gastronômica; as notas gustativas são fiéis ao olfato

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