

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andeluna 1300 Malbec 2019
Vinícola	Bodega Andeluna
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho francês e no mínimo 3 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Tim Atkin

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Bodega Andeluna** orgulha-se por elaborar desde 2005 vinhos de montanha. Sua nomenclatura faz referência justamente ao local onde está instalada, no **Valle de Uco**: Ande, em homenagem à Cordilheira dos Andes, e Luna, em alusão a lua que brilha e ilumina as noites da região. Como se não bastasse, o solo pedregoso, a baixa pluviosidade, a grande amplitude térmica, os grandes períodos de luminosidade e claro, a elevação, são marcas que tornam a viticultura no local uma atividade muito próspera.

Tamanhas virtudes são traduzidas pelo **Malbec 1300**, representante fiel dos **1300 metros de altitude** em que as videiras que o originam são cultivadas. É o resultado de uvas que foram colhidas cuidadosamente, cacho por cacho, por mãos que acreditam no potencial do *terroir* andino. Na vinícola, as frutas são criomaceradas e fermentadas em tanques de aço inoxidável, sem a adição de sulfitos, característica esta que só uma matéria-prima de qualidade seria capaz permitir. Ao final, o vinho permanece em contato com carvalho francês por 3 meses, seguido de afinamento em garrafas por mais 3, de maneira a manter com vigor as características únicas de seu local de origem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, mirtilo), especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-do-reino), exuberantes nuances florais (violeta) e notas suaves de alcatrão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

rico e elegante, apresenta corpo médio, taninos polidos e acidez refrescante; entrega boa intensidade de sabores, com a fruta em destaque e um fim de boca muito gostoso

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