

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andeluna 1300 Malbec 2025
Vinícola	Bodega Andeluna
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	breve maturação em carvalho francês de segundo e terceiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2005, a Bodega Andeluna elabora vinhos em um dos terroirs mais cobiçados da Argentina, Gualtallary, no Valle de Uco, aproveitando o clima montanhoso e a altitude de mais de 1300 metros para entregar frescor, intensidade e precisão.

Curiosamente, o nome “Andeluna” faz referência à conexão entre a Cordilheira dos Andes e a lua, que domina as noites de céu claro típicas da região — uma homenagem simples, mas marcante, ao ambiente que molda seus vinhos.

Este Malbec marca a primeira safra sob comando da nova enóloga, Jimena Lopez. As uvas foram colhidas à mão no início da manhã, passaram por maceração a frio e fermentação em tanques de inox com leveduras selecionadas. Depois, o vinho descansou por um curto período em carvalho francês de segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo, com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas pretas maduras (ameixa, mirtilo, amora), floral de violetas, especiarias adocicadas como canela, noz-moscada e baunilha, anis-estrelado e nuances de cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e exuberante, tem bom corpo, os taninos são polidos e muito sedosos, a acidez suculenta e a expressão de sabores bastante intensa; mirtilo, amora e ameixa maduras são o destaque, com traços de baunilha e cacau; a persistência é longa e deleitosa

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