

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

#### DESCRÍÇÃO

rubi profundo, com reflexos violáceos

### Análise olfativa

#### DESCRÍÇÃO

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

### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRÍÇÃO

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

### CULINÁRIA

#### 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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

**DESCRÍÇÃO** 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