

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Argento Malbec 2023
Vinícola	Bodega Argento
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em carvalho (50% francês e 50% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Adquirida em 2011 pelo bilionário Alejandro Bulgheroni — também proprietário de Garzón, Otronia e outros projetos —, a vinícola Argento se destaca em Mendoza pela elaboração de vinhos de alta qualidade. Esse resultado é fruto do trabalho de um time de enólogos de peso: Juan Pablo Murgia, eleito Enólogo do Ano pelo guia Descorchados em 2022 e Winemaker of the Year pela Wine Enthusiast em 2023, e Alberto Antonini, um dos mais respeitados do mundo.

O Argento Malbec 2023 expressa toda essa expertise. Produzido com uvas de Luján de Cuyo, Maipú, Tunuyán e Tupungato, ele amadurece por quatro meses em barricas de carvalho — metade francês, metade americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, acompanhadas por notas de especiarias (canela, pimenta-preta), floral de violetas e um delicado toque mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, com taninos finos, alinhados com uma acidez correta e bastante salivante; o perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o final de boca é prazeroso e de boa persistência

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