

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Argento Reserva Malbec
Vinícola	Bodega Argento
Safra	2014
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho - 60% francês, 40% americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	20 minutos
Premiações	92 James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

20 de março - seja bem-vindo outono!

Todas as estações têm suas qualidades, mas o outono é o mais longe, charmosa, elegante e sedutora!

Estes deliciosos três meses que separam o calor do verão e o frio do inverno tem um significado ainda maior para a maior parte dos enófilos, pois trata-se da estação de transição, onde os vinhos brancos abertos no espaço para os vinhos tintos. Claro que estamos falando genericamente, pois sabemos quem é um profissional ou quem importa é o seu "desejo" e não a temperatura externa.

Então, para começar essa estação gloriosa com o pé direito, selecione um ótimo vinho e, claro, com desconto que apenas um VinumDay consegue para você!)

Produzido pelo melhor Bodega Argento sob uma autoridade competente em Silvia Corti, esta variante de Malbec amadurece por 9 meses em barricas de carvalho, 60% francesa e 40% americana. O destaque desta safra de 2014 vai para os merecidos 92 pontos concedidos pelo famoso James Suckling.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (groselha, cereja e ameixa), baunilha, chocolate meio amargo e notas lácteas e tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos finos, maduros e aveludados completados por uma acidez na medida certa. Sabores predominantes de frutas negras frescas, chocolate amargo, tabaco e notas defumadas



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

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, lasanha de frango, risoto de aspargos verdes, embutidos e queijos duros em geral