

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Argento Single Vineyard Agrelo Malbec 2020
Vinícola	Bodega Argento
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	15%
Maturação	14 meses em tonéis de carvalho francês e ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards 94 pts Guia Descorchados 92 pts Wine Spectator 92 pts James Suckling 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Argento, vinícola adquirida em 2011 pelo bilionário Alejandro Bulgheroni (também proprietário da Garzón, Otronia, entre outras) está elaborando vinhos incríveis em Mendoza!

Sob a batuta dos enólogos, Juan Pablo Murgia, eleito em 2022 o *Enólogo del Año* no guia Descorchados e *Winemaker of the Year 2023* na Wine Enthusiast e Alberto Antonini, um dos melhores enólogos do planeta, foi originado o Argento Single Vineyard Agrelo Malbec, que na safra 2020, foi eleito o melhor Malbec no Decanter World Wine Awards de 2022.

Concebido pela sinergia entre o homem e a natureza, tem como base vinhedos orgânicos em solos altamente calcários, cultivados nas maiores altitudes de Agrelo, em Luján de Cuyo.

Conta com fermentação espontânea em tanques de aço inox e maturação de 14 meses numa mescla de tonéis de carvalho francês e ovos de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de ótima amplitude, é um tinto em camadas; revela frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como ameixa e mirtilo, floral de violetas, típico da casta, especiarias adocicadas e picantes, como canela, cravo-da-índia e pimenta-do-reino; revelando leves traços de tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto, estruturado e de bom corpo, seus taninos encontram-se perfeitamente domados, e acidez no ponto; o destaque fica para notas de mirtilo e ameixas, com fundo especiado e boa persistência; um Malbec bastante gastronômico

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

carré de cordeiro, 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