

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Arte de Argento Malbec 2019
<b>Vinícola</b>	Bodega Argento
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%) por 4 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

## CULINÁRIA

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

**DESCRIÇÃO** assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda