

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Auka Reserva Malbec 2017
<b>Vinícola</b>	San Polo Bodegas y Viñedos
<b>Safra</b>	2017
<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>	14,2%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Bodega San Polo começou no final do século XIX, quando famílias italianas chegaram a Mendoza e passaram a atuar na vitivinicultura, sendo pioneiros na região. Em 1930, inspirados no castelo de San Polo di Piave, fundaram a San Polo Bodegas y Viñedos, projeto que permanece até hoje sob gestão familiar e preserva uma histórica adega datada de 1890. A linha Auka presta homenagem aos povos originários que habitavam a região meridional da América do Sul, refletindo uma proposta conectada à identidade e à história local. O Auka Malbec Reserva 2017 foi elaborado com uvas provenientes do Valle de Uco, uma das áreas mais reconhecidas de Mendoza para a produção de vinhos de altitude. O vinho teve um amadurecimento de 6 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, amora e cereja negra, acompanhados pot-pourri de violeta; notas de chocolate, baunilha, tabaco e leve toque tostado; há ainda sutis nuances terrosas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

tem bom corpo, com textura macia e taninos redondos e bem integrados; entrega bom equilíbrio entre fruta madura e frescor, com sabores de ameixa, frutas negras, chocolate e especiarias doces; o final é persistente, elegante e levemente mineral, com notas de baunilha e tabaco no retrogosto

### 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



### CULINÁRIA

#### 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