

Análise gustativa

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Bodega Yacochuya Corte Tinto Coguena 2024

Vinícola Bodega Yacochuya

Safra 2024

País Argentina

Região Salta

Valles Calchaquiés SubRegião

OgiT tinto

Castas Malbec, Cabernet Sauvignon e Tannat

Teor Alcoólico 14.7%

Maturação sete meses em barricas de carvalho

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2033

Decanter 30 a 45 minutos

Premiações

VEDANTE

TACA





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Yacochuya, um dos nomes mais respeitados da Argentina, apresenta a safra 2024 do seu imponente corte tinto da linha Coqueña.

A família Etchart está entre as mais influentes de salta e foi responsável por alçar a reputação da região ao mundo. A história começou no século XIX e ganhou notoriedade com Don Arnaldo Etchart, figura marcante que transformou a Bodegas Etchart em referência, levando os vinhos dos Valle Calchaguiés ao mundo.

No fim da década de 1980, Arnaldo convidou Michel Rolland para atuar como consultor — o primeiro projeto do renomado enólogo fora da França. Dessa parceria nasceu uma amizade duradoura e uma nova visão sobre os vinhos de altitude.

Em 1996, após a venda da Bodegas Etchart ao grupo Pernod Ricard, Arnaldo deu continuidade a parceria com Rolland na sua nova propriedade, a San Pedro de Yacochuya, onde estão vinhedos históricos datados de 1913. Ali, iniciou um projeto totalmente dedicado a vinhos de alta gama do Valle Calchaquíes, sobretudo em Cafayate, trabalhando com altitudes entre 1.700 e 2.000 metros, em uma das regiões mais elevadas do planeta para a viticultura.

Hoje, a vinícola permanece sob comando familiar, elaborando rótulos que expressam o caráter singular do terroir saltenho: fruta intensa, frescor natural, taninos envolventes e acidez vibrante, tudo em perfeito

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi profundo **INTENSIDADE EVOLUÇÃO** primário I

Análise olfativa aromas de frutas negras maduras, como ameixa, DESCRIÇÃO amora e mirtilo, acompanhados de um belo floral de violetas e especiarias, entre elas o cravo, a nozmoscada e o cacau

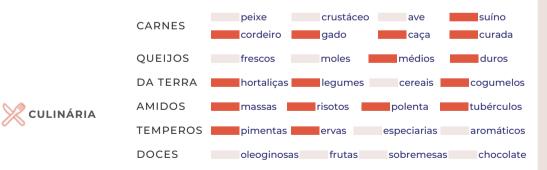
INTENSIDADE **DOCURA ACIDEZ** TANINO

CORPO

PERSISTÊNCIA

é um exemplar que preenche o paladar com sabores **DESCRIÇÃO** intensos e generosos, equilibrados por acidez suculenta e taninos polidos, de textura macia

encorpado



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

equilíbrio e com um notável refinamento.

O Coqueña Corte Tinto 2024 é composto por 70% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Tannat. É vinificado com mínima intervenção, utilizando leveduras autóctones, e amadurece por sete meses em barricas de carvalho.