

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodega Yacochuya Corte Tinto Coquena 2024
Vinícola	Bodega Yacochuya
Safra	2024
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valles Calchaquíes
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Cabernet Sauvignon e Tannat
Teor Alcoólico	14,7%
Maturação	sete meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 Calchaquíes 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 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi profundo

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

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



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

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



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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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