

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Bodega Yacochuya Malbec Coquena 2024

Vinícola Bodega Yacochuya

Safra 2024

País Argentina

Região Salta

Valle Calchaguí SubRegião

OgiT tinto Castas Malbec

Teor Alcoólico 14%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2033

Decanter 15 a 30 minutos

Premiações

VEDANTE

TACA





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Don Arnaldo Etchart é uma personalidade marcante da argentina e descendente de uma das famílias mais tradicionais do país. Foi ele quem transformou a Bodegas Etchart em uma referência, projetando os vinhos de Cafayate para o mundo.

No fim da década de 1980, Michel Rolland foi convidado para atuar como consultor na sua empresa — a primeira vez que o francês assumiu um projeto fora da França. Da parceria nasceu uma amizade duradoura, que mudaria o rumo dos vinhos de altitude na Argentina.

Em 1996, Arnaldo vendeu a Bodegas Etchart ao grupo Pernod Ricard, mas manteve a propriedade San Pedro de Yacochuya, com seus vinhedos históricos de 1913.

Foi ali que deu início a um novo empreendimento — a Yacochuya — novamente ao lado de Rolland, agora com foco exclusivo em vinhos de alta gama do Valle Calchaguíes, uma das regiões vitivinícolas mais elevadas do planeta

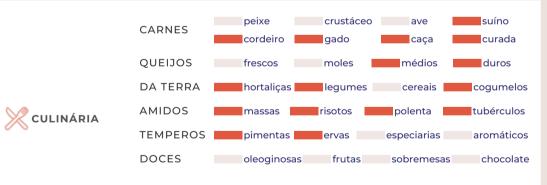
Com a linha Coqueña, a bodega mostra como um vinho de qualidade nasce no vinhedo. Este varietal de Malbec é elaborado com uvas colhidas a 1.700 metros de altitude, e fermentado com leveduras nativas, traduzindo o máximo potencial de Salta.

ANÁLISE SENSORIAL





é equilibrado e potente, com taninos finos e bem presentes, acidez suculenta e fruta generosa, que leva a um fim de boca longo, saboroso e muito persistente



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