

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Bressia Profundo 2014
<b>Vinícola</b>	Bodega Bressia
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Luján de Cuyo (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	50% Malbec 30% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 10% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	10 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo usos
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	94 DES   93 TA   92 JS   91 RP   90 WE

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Walter Bressia** é um dos enólogos mais respeitados e cultuados da Argentina. Sua história é parecida com a de outros grandes talentos da vitivinicultura de seu país: após anos fazendo vinhos para vinícolas grandes, resolveu concretizar o sonho de possuir e gerenciar sua própria empresa, ao lado de sua esposa e filhos.

Desde sua linha de entrada, a Sylvestra, até seu ícone, o Última Hoja, todos seus vinhos são extremamente bem conceituados. Porém, quem faz seus olhos brilharem de orgulho é o seu Profundo: *“Para mim, Profundo significa paixão, alma, vigor e perseverança. Não foi fácil expressar esses sentimentos tão pessoais com um único varietal, por isso forjei a paixão na Malbec, a alma na Merlot, o vigor na Cabernet Sauvignon e a perseverança na Syrah”* – Walter Bressia.

As 8.000 garrafas elaboradas desta safra 2014 são constituídas de 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 10% Syrah, provenientes de vinhedos com mais de 30 anos localizados em Luján de Cuyo, vinificadas em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 10 meses em um misto de barricas de carvalho novas e de segundo uso, americanas e francesas. Depois de engarrafado, ainda descansa em cave por mais 12 meses antes de ser liberado ao mercado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja, amora e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, *cherry gum*, cacau, caixa de charuto, café e notas tostadas, lácteas e minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

impecável estrutura, bom corpo e taninos diretos, finos e maduros acompanhados de uma acidez franca, vibrante e muito salivante

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda