

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Calibrado Malbec 2022

Vinícola Calibrado

Safra 2022

País Argentina

Região Mendoza

Tipo tinto

Castas Malbec

Teor Alcoólico 13%

Maturação 4 meses em carvalho francês e americano

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2028

Decanter -

Premiações

VEDANTE









Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Que tal calibrar o paladar com um Malbec raiz?

Essa é a proposta por trás da Calibrado, marca cujo objetivo é elaborar vinhos convidativos para você aferir suas interpretações.

Para tal, nada melhor que um clássico. Este varietal foi elaborado com uvas de Malbec da tradicionalíssima região de Maipú, também conhecida como Primeira Zona. Esta foi a área onde a viticultura mendoncina iniciou e também onde surgiram as primeiras reinterpretações desta casta francesa, que mais tarde viria a se tornar icônica na Argentina.

A elaboração ocorreu em tanques de aço inox e, após a malolática, o vinho estagiou em contato com carvalho francês e americano durante 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL DESCRIÇÃO Análise visual INTENSIDADE baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa notas de frutas negras maduras, como ameixa, cereja e DESCRIÇÃO cassis, floral de violetas, aliadas a toques de gramíneas e especiarias, como o cravo INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado PERSISTÊNCIA curta Malbec clássico, tem um bom corpo, acidez ao ponto DESCRIÇÃO e taninos de grão fino; mostra uma ótima intensidade de fruta, finalizando de maneira agradável e com boa persistência peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro curada gado caça **QUEIJOS** moles médios duros frescos DA TERRA cogumelos hortaliças legumes cereais **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **CULINÁRIA 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