

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Chateau Vieux Gran Reserva Malbec 2019 |
| Vinícola | Bodegas Lopez |
| Safra | 2019 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| SubRegião | Agrelo (Luján de Cuyo) |
| Tipo | tinto |
| Castas | Malbec |
| Teor Alcoólico | 14,3% |
| Maturação | 6 meses em tonéis de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030+ |
| Decanter | entre 90 e 180 minutos |
| Premiações | 91 pts Descorchados |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1898, a Bodega López é um dos maiores símbolos da tradição argentina, mantendo-se sob o comando da mesma família há mais de um século. A vinícola é mundialmente reconhecida pelo icônico Estilo López uma filosofia de produção que evita tendências passageiras para focar em vinhos clássicos, elegantes e harmoniosos. Caracterizados por taninos macios e aromas complexos, esses rótulos são fruto de longos períodos de maturação, seja em grandes tonéis de carvalho francês ou em garrafa, oferecendo um excelente potencial de guarda e uma sofisticação atemporal. Dentro desse portfólio histórico, destaca-se a linha de alta gama Chateau Vieux, criada em 1934 em homenagem aos clássicos castelos franceses. O Chateau Vieux Malbec 2019 foi elaborado a partir de vinhedos quase centenários, plantados originalmente em 1927 na região de Agrelo (Luján de Cuyo). O vinho foi maturado por 6 meses em tonéis de carvalho e mantido por um longo período em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela uma paleta elegante de frutas negras maduras (ameixa, amora e cereja) entrelaçadas a nuances florais; em segundo plano surgem camadas mais complexas de baunilha, cacau, leve tostado e um delicado toque balsâmico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

mostra estrutura e equilíbrio, com textura macia e taninos finamente polidos; a fruta madura se mantém no centro, apoiada por uma acidez bem integrada e nuances de chocolate, especiarias e leve mineralidade; o conjunto evolui com elegância para um final persistente, sedoso e envolvente

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

oleginosas 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



CULINÁRIA