

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cobos Bramare Los Arbolitos Chardonnay 2018
<b>Vinícola</b>	Viña Cobos
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	100% do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 10% novas, 20% de segundo uso e 70% de terceiro uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	12° a 14°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts James Suckling   93 pts Tim Atkin   90 pts Wine Spectator

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com a safra inaugural em 1999, a **Viña Cobos** consolidou um marco na viticultura ajudando a posicionar firmemente a Argentina no cenário internacional vitivinícola. Ao longo destes 21 anos, seus vinhos, inclusive os de entrada, conquistaram com frequência altas pontuações de renomados críticos como James Suckling, Tim Atkin, Wine Advocate, Wine Spectator, Wine Enthusiast, entre outros.

O enólogo americano **Paul Hobbs**, que aterrissou na Argentina em 1989 e por lá deixou-se seduzir subitamente pelo terroir de Mendoza, no ano de 1997 conheceu dois enólogos da região - Marchiori e Barraud - e decidiu dedicar-se à produção de vinhos. Unidos passaram a produzir vinhos argentinos de reconhecimento internacional.

Este elegante vinho é elaborado com leveduras nativas e a fermentação malolática aconteceu enquanto permanecia nas barricas. A linha **Bramare** captura a riqueza e o poder de vinhedos e propriedades excepcionais no **Valle de Uco e Luján de Cuyo**. A expressão autêntica do terroir de sua origem.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo claro

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

flores brancas e amarelas, frutas como limão siciliano, maçã e nêspera, toques de cravo e canela, além de nuances de manteiga e pedra lascada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

cremoso, mostra uma textura de óleos cítricos amparando a acidez enérgica; frutas tropicais e de caroço aparecem exuberantes, ganhando contornos de especiarias culinárias no longo final

### 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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



## CULINÁRIA