

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cobos Bramare Valle de Uco Malbec 2018
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2018
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano e francês, de primeiro e segundo usos, por 18 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 minutos
Premiações	94 pontos James Suckling 94 pontos Tim Atkin 4.5 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado a partir de uvas vindas de vinhedos de altitude, nos três departamentos do renomado Valle de Uco- San Carlos, Tupungato e Tunuyán - entre 1.000 e 1.200 metros, com solo de cascalho, pobre em nutrientes e que recebe pouquíssima chuva, o Bramare é um tinto com todo o DNA do terroir de onde provém, seguindo a filosofia naturalista do seu famoso consultor e responsável técnico, Paul Hobbs.

O bouquet é riquíssimo, mostrando frutas silvestres diversas, tendo amora e framboesa à frente, maduras e maceradas, um agradável floral de violeta, e notas especiadas de canela, noz-moscada e anis-estrelado. As marcas deixadas no vinho pela passagem por carvalho - ambos francês e americano - impressionam pela nitidez e equilíbrio, com baunilha, chocolate ao leite e macron de coco como personagens principais.

No paladar é puro deleite, mostrando todo o desfile de frutas, especiarias e as nuances amadeiradas, em que o peso das notas doces de baunilha e chocolate aparecem muitíssimo bem amarradas pela vivaz acidez e seus taninos sedosos e firmes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura límpido, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres diversas, com amora e framboesa em destaque, maduras e maceradas; floral de violeta; notas especiadas de canela, noz-moscada e anis-estrelado; baunilha, chocolate ao leite, macron de coco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

no paladar é puro deleite, mostrando todo o desfile de frutas, especiarias e as nuances amadeiradas resultado da longa passagem por madeira, em que o peso das notas doces de baunilha e chocolate aparecem muitíssimo bem amarradas pela vivaz acidez e seus taninos sedosos e firmes

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

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



CULINÁRIA