

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cobos Cocodrilo Malbec 2019
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.3%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano de primeiro uso por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha **Cocodrilo** representa com maestria a intenção daquele que já foi chamado pela revista Forbes de “o Steve Jobs do vinho” de oferecer, a preço mais convidativo, toda a *expertise* de uma das melhores vinícolas do **Novo Mundo**.

Estreando na linha, tem-se frescor, polidez e elegância neste monovietal com personalidade clássica. A **safra 2019** é a primeira **Cocodrilo 100% Malbec**.

A análise olfativa revela um **rico desfile de frutas negras maduras**, com mirtilo e amora em destaque e um gostoso acréscimo de jaboticaba, mais especiarias de **cravo** e **noz-moscada**, e **baunilha**. Seguem floral de violetas, uma nota de terra molhada e musgo, um toque tostado, de **coco queimado**, e uma pitada mineral, que remete a **grafite**.

Taninos firmes e polidos, e **acidez salivante**, escoltam em boca as frutas negras que se confirmam e as **nuanças tostadas e amadeiradas**, abundantes e deliciosas. O final é longo e persistente, num *display* que mescla a carga frutada e as notas especiadas, e recebe a companhia de gostosa mineralidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO púrpura límpido e luminoso, com reflexos avermelhados

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO rico desfile de frutas negras maduras, com mirtilo e amora em destaque e um gostoso acréscimo de jaboticaba; especiarias de cravo e noz-moscada, mais baunilha; floral de violetas; nota terrosa, de terra molhada e musgo; coco queimado; toque mineral, de grafite

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO conjunto equilibrado e harmonioso, sem perder o caráter potente, com taninos firmes e polidos, e acidez salivante a escaltar as frutas negras que se confirmam e as nuances tostadas e amadeiradas, abundantes e deliciosas; final longo e persistente, num *display* que mescla a carga frutada e as notas especiadas, e recebe a companhia de gostosa mineralidade

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



CULINÁRIA

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da

DESCRIÇÃO frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa,
empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda