

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 monovarietal com personalidade clássica. A **safr** 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 **nuances 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 escoltar 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