

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	COBOS FELINO MALBEC 2020
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (8% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 90 pts Vinous

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Paul Hobbs é considerado o Steve Jobs da enologia. E se o Malbec argentino possui tamanho prestígio, grande parte disso deve-se a ele. Apenas 2 anos após a fundação da **Viña Cobos**, a qual é sócio, alavancou o varietal da vinícola em destaque mundial na safra 1999.
Nos melhores lotes de **Luján de Cuyo** (altitudes entre 945 e 1.100 m) e do **Valle de Uco** (altitudes entre 900 a 1.400 m), encontrou condições ideais para o cultivo das castas Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Petit Verdot e Merlot, de modo a empregá-las nos rótulos primorosos e equilibrados que levam a sua assinatura.
O **currículo do enólogo é invejável**, fato que o coloca **entre os melhores do mundo**. Além de assessorar mais de 30 vinícolas ao redor do mundo, possui parcerias em vinícolas na Califórnia, França, Espanha e Armênia, onde elabora vinhos com a sua assinatura, muitos dos quais são premiadíssimos.
O **Cobos Felino Malbec** foi elaborado em tanques de aço inoxidável e, após o término das fermentações, passou por maturação de **12 meses em barricas de carvalho francês**, das quais 8% eram novas. O vinho não passou por nenhum processo de filtração, para que, assim como espera o enólogo, não perca nenhum detalhe de sua estrutura marcante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

seu bouquet é exuberante, apresenta frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, mirtilo, alcaçuz), nuances florais (violeta), um toque delicioso que remete à trufa de chocolate ao leite com licor de cassis

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e voluptuoso, enche o paladar de sensações; apresenta taninos finos e perfeitamente integrados, acidez suculenta e muito saborosa; as notas frutadas de cassis e alcaçuz se destacam, com ótima persistência

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



CULINÁRIA