

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cobos Felino Malbec 2021
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	8% do vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Tim Atkin 91 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O americano Paul Hobbs, considerado o Steve Jobs da enologia, é sócio proprietário da Viña Cobos. Ele é reconhecido como um dos maiores interpretadores do terroir que existe, e seu trabalho primoroso em Mendoza continua a agregar prestígio ao Malbec argentino.

Hobbs possui um currículo invejável, fato que o coloca entre os melhores do mundo. Sua assinatura também consta em vinícolas dos Estados Unidos, França, Espanha e Armênia, mas a Argentina é o país que considera como sua segunda casa.

Felino, composto unicamente por Malbec, foi originado com uvas provenientes das duas mais prestigiadas regiões mendocinas, Valle de Uco (54%) e Luján de Cuyo (46%). A elaboração ocorreu em tanques de aço inoxidável e, após o término das fermentações, sucedeu-se um estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, para 8% do conteúdo. Engarrafado ainda neste ano, este vinho não passou por nenhum processo de filtração, para não perder detalhe algum de sua estrutura, marcada pelo reconhecimento e valorização do terroir.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela um bouquet intenso de frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, mirtilo, framboesa), floral de violetas, trufa licorosa de cassis e notas mentoladas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e corpulento, tem estrutura alinhadíssima; os taninos são polidos e integrados, a acidez é fresca, e as notas frutadas de se destacam, persistindo em seu longo fim de boca

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, hambúguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA