

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cobos Felino Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Viña Cobos
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Luján de Cuyo e Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	8% do vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	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 mendoncinas, 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

oleaginosas 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