

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eduardo Petrini Roca Volcánica Malbec 2018
Vinícola	Eduardo Petrini
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	95 pts Guia Descorchados 95 pts Tim Atkin 92+ pts Wine Advocate

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eduardo Petrini é o nome por trás de uma das adegas mais recentes e modernas de **Tupungato, a Casa Petrini**. Em uma das localizações mais nobres do **Valle de Uco**, às margens do Rio Las Tunas, foram plantados 35 hectares de videiras em 2013. O espaço foi complementado pela inauguração da vinícola e um complexo com Spa, restaurante e hotel recentemente, em 2018.

A localização a **1175 metros acima do nível do mar** da vinícola pode ser considerada um diferencial neste rótulo, mas não o único. O **microterroir onde ocorre o cultivo da casta Malbec** é composto por rochas vulcânicas (basálticas), uma herança do Vulcão Tupungato carregada pelo rio, garantindo aspectos muito distintos a este vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas e maduras (mirtilo, framboesa), especiarias picantes (pimenta-preta), violetas, pedra molhada e sutis nuances herbáceas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

autêntico e refinado, apresenta expressivas notas minerais, escoltadas por uma boa carga de fruta; os taninos são macios e delicados, em harmonia com uma acidez suculenta

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