

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Sucesor Malbec 2021
Vinícola	El Sucesor
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É comprovado, **Mendoza** é uma região altamente privilegiada por suas características. Protegida pela Cordilheira dos Andes a oeste, com dias quentes e secos, noites frias e ventosas, são poucos os momentos em que depende dos caprichos do clima para ditar a maneira como seus vinhos serão feitos. O degelo dos Andes que alimenta seus rios, garante a irrigação necessária para as videiras, deixando principalmente a cargo do produtor o estilo de vinho que deseja obter. O que certamente não é um problema, pois a maestria dos enólogos da região é atestada. Não é novidade que a casta **Malbec** é a mais proeminente da Argentina. Sua presença nestas terras mistura-se com a própria história do país. Foi o agrônomo francês Miguel Aimé Pouget que no século XIX, enquanto estudava castas favoráveis ao cultivo na América do Sul, introduziu a Malbec no país, onde desenvolveu estrutura suficiente para torná-lo referência mundo afora. **Bodega El Sucesor** é a responsável pela elaboração deste 100% varietal da safra 2021. Sem maturação em carvalho, passou por maceração pré-fermentativa e foi vinificado em temperatura controlada (entre 22 e 29 °C), para extrair compostos primordiais que garantem a sua extrema tipicidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta ótima concentração de frutas vermelhas e negras maduras (groselha, amora, framboesa) e nuances florais de violeta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso e concentrado, com taninos sedosos e bem alinhados, acidez refrescante e sabores frutados em destaque, como geleia de amora; de boa 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

oleginosas 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