

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Entrometido Echos Du Terrain Malbec 2022
Vinícola	Entrometido Wines
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,4%
Maturação	10 meses em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Entrometido Wines é uma das poucas vinícolas de Mendoza — e do mundo — que mantém processos totalmente manuais: colheita, esmagamento e prensagem, tudo feito à mão. O resultado são vinhos ultra-premium produzidos em microescala.

A ideia nasceu com Francisco Fraguas e Conrado Gibbs, engenheiros agrônomos e enólogos que se conheceram durante um mestrado na Europa. Juntos, visitaram mais de 100 vinícolas e chegaram a uma conclusão simples: os melhores vinhos não são necessariamente os mais famosos ou aqueles elaborados com tecnologia de ponta, mas aqueles que respeitam sua origem e quem lhes deu vida.

A linha Echos du Terrain é uma novidade da Entrometido, surgindo com a proposta de criar variedades que expressem, de forma pura, a relação entre cada casta e o território que a molda.

O Malbec da Finca El Aguaribay é fruto de uma propriedade a 1.150 metros de altitude em Los Árboles, Tunuyán, no Valle do Uco. A área possui vinhas de mais de 50 anos inseridas em solos calcários, formados pela influência da proximidade com o Rio Las Tunas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com cassis, jabuticaba e ameixa, junto a nuances de pimenta-preta, toques de cacau, pot-pourri de violetas e especiarias doces



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e suculento, com taninos polidos e acidez no ponto; a fruta se destaca, acompanhada de especiarias e notas de compota de figo; o final é amplo e perfeitamente equilibrado



CULINÁRIA

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