

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Escorihuela Gascón Malbec 2018
Vinícola	Escorihuela Gascón
Safra	2018
País	Argentina
Região	Agrelo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.9%
Maturação	parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pontos James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Escorihuela Gascón** é pura tradição. Seus vinhos são a mais profunda expressão do *terroir* argentino desde que **Don Miguel Escorihuela Gascón** fundou a vinícola em 1884, e sua história se confunde, por vezes, com a própria evolução da vitivinicultura da Argentina. Há muito tempo a **VinumDay** desejava contar com um rótulo da mais antiga *bodega* de Mendoza no seu palco, e para tal, hoje, trazemos um **delicioso varietal**, especialidade da casa.

À escolha do talentoso **enólogo-chefe Gustavo Marín**, 60% do vinho estagiou em um misto de **barricas de carvalho francês e americano por 8 meses**, adicionando a dose certa de austeridade ao resultado final, que é frutado e complexo na medida certa, mostrando muito frescor e jovialidade em seus taninos amainados e álcool equilibrado.

A análise visual atesta o vinho púrpura com tons avermelhados. Em nariz ele é agradavelmente frutado e temperado, de amora, ameixas preta e vermelha, cranberry e mirtilo, um floral de violetas, acentuada nota especiada, em que cravo, noz-moscada e anis-estrelado se destacam, e com fava de baunilha, cacau e tabaco fechando o *bouquet*.

No paladar tem-se um vinho extremamente elegante, com a fruta comprovada e escoltada por gostosa acidez e taninos notadamente macios. Percebe-se o **bom corpo** e **camadas diversas de sabores**, com a fruta como estrela. O final é largo e fresco, em que o tostado de carvalho é bem-vindo, levemente adocicado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura avermelhado

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

amora, ameixas preta e vermelha, cranberry e mirtilo; violetas; nota especiada, em que cravo, noz-moscada e anis-estrelado se destacam; fava de baunilha, cacau e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

extremamente elegante, com a fruta comprovada e escoltada por gostosa acidez e taninos notadamente macios; bom corpo e camadas diversas de sabores, em que a fruta se mantém como a estrela; final é largo e fresco, em que o tostado de carvalho é bem-vindo, levemente adocicado

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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA

