

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones Malbec 2018
<b>Vinícola</b>	Escorihuela Gascón
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14.3%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês por 10 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	de 45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	94 pontos Guia Descorchados   92 pontos James Suckling   4.3 estrelas Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Escorihuela Gascón** é a **vinícola mais antiga de Mendoza**, sendo a única ainda localizada em uma área urbana, no centro de Godoy Cruz, município “colado” à cidade de Mendoza. Mas não é apenas sua localização central que atrai um grande número de enoturistas – ela também abriga um dos **melhores restaurantes do mundo**, o **1884** de **Francis Mallmann**.

A linha **Pequeñas Producciones**, como seu nome já diz, tem como resultado vinhos exclusivos, elaborados sempre em pequenas quantidades. Segundo **Matías Ciciani**, enólogo da empresa, “*em nossos Pequeñas Producciones buscamos destacar a tipicidade de cada varietal. Para isto, selecionamos o melhor de cada terroir para cada uma das variedades que formam parte desta linha de alta gama e buscamos levar sua mais pura expressão para a garrafa*”.

Na taça, como era esperado, esbanja **qualidade e tipicidade**: no olfato temos um *bouquet* extremamente rico em frutas negras maduras e em compota, tendo amora, mirtilo e ameixa-preta em destaque, com um toque de jaboticaba. Há, também, floral de violetas, e especiarias culinárias, como cravo, canela e noz-moscada, além de temperos secos, e chocolate amargo, com uma nota amendoada.

Em boca se apresenta como um Malbec old school, em que a exuberância da fruta toma o palato logo de saída, madura e suculenta, seguida pelo floral e as especiarias, aportando austera complexidade ao conjunto, que é robusto, de taninos firmes e acidez pontual. Encorpado, tem final amendoado e abaunilhado, além de longo e expressivo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

bouquet extremamente rico em frutas negras maduras e em compota, tendo amora, mirtilo e ameixa-preta em destaque, com um toque de jaboticaba; nota floral de violetas; especiarias culinárias, como cravo, canela e noz-moscada; temperos secos; chocolate amargo e uma nota amendoada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

um Malbec old school, em que a exuberância da fruta toma o palato logo de saída, madura e suculenta, seguida pelo floral e as especiarias, aportando austera complexidade ao conjunto, que é robusto, de taninos firmes e acidez pontual; encorpado, tem final amendoado e abaunilhado, além de longo

#### 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

