

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Familia Barberis Malbec
Vinícola	Bodega Barberis
Safra	2016
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	30% do vinho em barris de carvalho francês Allier e americano da Califórnia por 12 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Malbec despontou na Argentina com vinhos potentes, na maior parte das vezes com muita concentração de fruta e madeira. Com o passar do tempo este perfil tem dado espaço a um novo estilo, que prima mais pelo equilíbrio e elegância. O Familia Barberis é um ótimo exemplar desta nova geração! Produzido a partir de um vinhedo de 80 anos de idade (plantado em pé-franco), tem uma maturação apenas parcial em carvalho - 30% do vinho durante 9 meses - o que garante que a fruta seja a protagonista. Os 70% restantes são envelhecidos em modernos tanques de concreto. No aroma estão em destaque as frutas negras maduras, junto a notas florais e toques de cedro, baunilha e chocolate. Na boca é enérgico, mas ao mesmo tempo balanceado, mostrando taninos finos, ótima acidez e álcool bem integrado. O destaque de sabor fica por conta das notas de cereja madura e especiarias doces, que aparecem no harmonioso final. Um tinto muito versátil, que deve agradar a gregos e troianos!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

estão em destaque as frutas negras maduras, junto a notas florais e toques de cedro, baunilha e chocolate



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

enérgico, mas ao mesmo tempo balanceado, mostrando taninos finos, ótima acidez e álcool bem integrado; o destaque de sabor fica por conta das notas de cereja madura e especiarias doces, que aparecem no harmonioso final

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



CULINÁRIA