

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Felino Malbec 2019
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2019
País	Argentina
Região	Valle de Uco e Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.1%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	93 Tim Atkin 93 James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Cobos é uma das mais prestigiadas vinícolas argentinas!

Tudo começou em 1988, quando um dos mais respeitados enólogos do mundo visitou Mendoza e apaixonou-se pelo local. Seu nome? Paul Hobbs!

Onze anos depois Paul Hobbs teve sua primeira colheita e começou a vinificar as uvas Malbec que viriam fazer sucesso internacionalmente. Anos se passaram e com eles seus vinhos foram acumulando premiações. Porém, podemos dizer que a empresa cravou seu nome na história da vitivinicultura argentina em 2014, quando o famoso crítico norte-americano James Suckling atribuiu nota máxima ao Cobos Malbec 2011, o primeiro vinho argentino a ser classificado com 100 pontos.

A Cobos é reconhecida por entregar um altíssimo nível de qualidade seja qual for a linha de vinhos. A Felino, que trazemos hoje, é sua linha de entrada e sua qualidade realmente impressiona, fazendo os enófilos imaginarem o quanto espetacular podem ser as linhas superiores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras maceradas, de framboesa, e frutas negras, com destaque para amora e mirtilo; floras intenso de violeta; especiarias doces como noz-moscada e cravo; uma nota de grafite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carga de frutas vermelhas e negras se confirma, agora frescas e maduras; fresco, com ótimo equilíbrio entre acidez e o dulçor da fruta, taninos polidos e redondos; final de boca que mescla especiarias doces e um toque salivante de mineralidade

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