

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Finca la Anita Luna Malbec Agrelo 2019
Vinícola	Finca la Anita
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com foco na elaboração de vinhos de qualidade, a Finca La Anita é uma das mais tradicionais vinícolas argentinas. Localizada no Alto Agrelo, na província de Luján de Cuyo, recentemente a empresa foi adquirida pela Origin Vineyards, grupo com vinícolas também na África do Sul e na Suíça. A equipe enológica é capitaneada pela jovem, promissora e competente enóloga Soledad Vargas, junto do enólogo consultor suíço Richard Bonvin.

Bernard Fontannaz, o proprietário, está batalhando para ter uma espécie de reconhecimento Grand Cru de seus 72 hectares, que se localizam em uma das mais nobres regiões de Mendoza. Os vinhedos estão dispostos a cerca de 1000 metros de altitude, aos pés da Cordilheira dos Andes, onde o solo é predominantemente franco-argiloso. O clima é semi-desértico, com dias quentes e noites muito frias. Além disso, as vinhas da propriedade, compostas pelas variedades Malbec, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc, possuem idade média de 30 anos.

Este 100% Malbec de Agrelo foi vinificado em tanques de aço inoxidável e estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês. Trata-se de mais um garimpo da VinumDay que exalta a tipicidade da casta mais tradicional do país vizinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cassis, ameixa e mirtilo, envoltas por toque herbáceos (folha de tomate), especiarias adocicadas (baunilha, canela) e chocolate ao leite



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carnudo e estruturado, tem taninos íntegros e acidez no ponto; a carga frutada é ótima, escoltada por notas especiadas e um longo fim de boca



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

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