

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Finca La Escuela Malbec 2016
<b>Vinícola</b>	Tinto Negro
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Paraje Altamira (Valle de Uco, Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14.4%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 Tim Atkin   94 Robert Parker   93 Descorchado   90 James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hoje iniciamos nossa campanha de Natal e, para esta data tão especial, não poderia faltar um Malbec de alta gama, não é mesmo? Para representar a uva mais famosa da Argentina, selecionamos especialmente para esta campanha um **VINHAÇO** do projeto **Tintonegro**, da dupla **Jeff Mausbach** e **Alejandro Sejanovich**.

Relembrando: Jeff e Alejandro trabalharam quase 15 anos na Catena Zapata, onde firmaram uma grande amizade que culminou em sociedade, com a criação dos projetos **Manos Negras** e **Tintonegro**. Ambos são projetos vanguardistas, com o objetivo de explorar o máximo os microterroirs mendocinos, porém o Tintonegro é **focado** na casta Malbec.

O objetivo é expressar o coração e a alma da Malbec em Mendoza. Para isso, são selecionados locais onde a casta exibe seu melhor, isolando vinhedos únicos, para **potencializar a máxima expressão de seu terroir**.

Localizada no departamento de San Carlos, dentro do distrito de La Consulta, a região de **Paraje Altamira** fica aos pés da Cordilheira dos Andes, a pouco mais de **1.200 metros de altitude**, no glorioso **Valle de Uco**. Neste fantástico local encontra-se o vinhedo **Finca La Escuela**, cujo nome é uma homenagem à escola rural de mais de 100 anos que ainda está em funcionamento. O destaque deste terroir é o **perfil heterogêneo e único de seu solo**, composto por quatro distintos tipos: calcário, rochas aluviais, cascalho e argilo-arenoso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura intenso, brilhante e profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (mirtilo, cereja e jabuticaba), baunilha, alcaçuz, chocolate amargo, tabaco, cedro, tostado e notas minerais de giz e pedra molhada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

perfeita estrutura, com taninos firmes e maduros em sintonia com uma acidez vibrante e energética. No sabor as frutas negras estão em evidência e são completadas por toques defumados, especiados e minerais

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

parrilla, pappardelle com ragù de cordeiro, cabrito assado, paleta de javali ao forno, charcutaria e queijos

Desta forma, o Finca La Escuela Paraje Altamira Malbec **literalmente começa no vinhedo**: as uvas são colhidas manualmente em **10 diferentes datas durante um período de 3 semanas**. Cada colheita é uma **mistura de diferentes perfis de solo e distintos pontos de maturação das uvas**, procurando a maximização da complexidade do vinho final. Cada colheita é vinificada separadamente em pequenos fermentadores de 500 litros, com uma pré-fermentação a frio de 3 dias. Enfim as parcelas são colocadas em barricas de carvalho francês (15% novas) para um amadurecimento de 11 meses.