

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Finca Las Moras Black Label Malbec 2020
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2020
País	Argentina
Região	San Juan
SubRegião	Valle de Pedernal
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em baricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Finca Las Moras é uma das maiores vinícolas da Argentina! Localizada em San Juan, ao norte de Mendoza, a meca do vinho argentino, a empresa possui cerca de 100 hectares de vinhedos distribuídos por três sub-regiões: Vales do Pedernal, Zonda e Tulum. Apostando na sustentabilidade e na inovação contínua, a empresa se consolidou como a mais importante da região. Por trás da sua trajetória de sucesso, está ninguém menos do que o gigante e estupendo Grupo Peñaflor, o líder da vitivinicultura argentina e reconhecido como um dos dez primeiros produtores de vinho a nível mundial!

As uvas Malbec que dão vida ao Black Label são provenientes de vinhedos plantados em 1997 no Vale de Pedernal, a 1.350 metros de altitude, no fantástico terroir san juanino, caracterizado por solos pobres, bastante pedregosos, de composição arenosa e franco-limosa de excelente drenagem que sofrem com um clima desértico, de baixíssima pluviosidade, enorme insolação e uma impressionante amplitude térmica diária. A combinação desses fatores faz com que se obtenham uvas de altíssima qualidade, capazes de gerar imponentes vinhos.

A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês onde realiza um longo estágio de 15 meses. Enfim o vinho é engarrafado e descansa em cave por pelo menos mais 8 meses antes de ser liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como o cassis e a ameixa, acompanhadas por notas de baunilha, chocolate amargo, café e torrefação, finalizando com o tradicional toque floral de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e gordo, com taninos finos e domados em sintonia com uma acidez salivante e bem dosada, trazendo harmonia ao conjunto

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, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA