VINUM·DAY
est. 2014

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

Aglomerada

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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	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