

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Juan Benegas Malbec
Vinícola	Benegas
Safra	2017
País	Argentina
Região	Finca Libertad Maipú e Finca La Encerrada - Gualtallary (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Simples, porém extremamente bem feito; fácil de beber; perfeito para comemorações, onde reúnem-se diferentes paladares, o Juan Benegas Malbec é daqueles vinhos que agradam praticamente todos os gostos. Elaborado com uvas Malbec provenientes de dois terroirs distintos - Finca Libertad, em Maipú e Finca La Encerrada, em Gualtallary - após sua vinificação, amadureceu por 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos, escolha acertadíssima, pois agregou complexidade ao vinho, sem deixar de priorizar seu caráter varietal. No olfato temos frutas vermelhas frescas e maduras, com destaque para a cereja, notas de alcaçuz e um leve floral (violetas), complementados por um leve toque de baunilha e manteiga. Em boca tem boa estrutura, taninos finos e aveludados, com a acidez na medida certa. Seu sabor acompanha o olfato, destacando-se as frutas vermelhas. Pode ser degustado sozinho, por simples prazer ou ainda acompanhar pizzas em geral, massa ou lasanha à bolonhesa e risoto de cogumelos. Sem dúvida é um vinho que deveríamos ter diversas garrafas disponíveis em nossas adegas, pois são inúmeros os motivos e os momentos que podemos precisar abri-lo ;)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, com destaque para a cereja, notas de alcaçuz e um leve floral (violetas), complementados por um leve toque de baunilha e manteiga

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos finos e aveludados, com acidez na medida certa. Sabores que acompanham o olfato, destacando-se as frutas vermelhas

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



CULINÁRIA