

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Just Malbec Please 2019
Vinícola	Familia Blanco
Safra	2019
País	Argentina
Região	Ugarteche, Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.7%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A tradição da Família Blanco na indústria vitivinícola da Argentina data de cinco gerações. Tradicionais produtores de vinhos na região de Mendoza, forneceram uvas e vinho para grandes empresas do país até o ano de 2005, quando passaram a engarrafar seus próprios rótulos. O herdeiro Gabriel L. Blanco e sua esposa Mónica, junto a seus cinco filhos, atualmente administram a vinícola. Seus vinhedos estão plantados na zona alta de Ugarteche, província de Luján de Cuyo, a aproximadamente 1000 metros de altitude, e se beneficiam da grande amplitude térmica para proverem fruta madura e de grande concentração.
Obra do também enólogo Gabriel à quatro mãos com o competente Giuseppe Franceschini, o Just Malbec Please 2019 não é só um rótulo bonito e moderno, não. É a expressão de um Malbec contemporâneo e jovial, voltado à fruta e um grande coringa à mesa.
De tom púrpura brilhante em taça, mostra um agradável bouquet de frutas negras maduras, com destaque para amora e ameixa-preta, acompanhadas de notas especiadas e um toque herbáceo, de ervas aromáticas frescas.
Sem passagem por madeira, tem toda a carga de fruta preservada em um tinto de textura aveludada, equilibrado e com as características da variedade com muita nitidez no paladar. Saboroso, é muito generoso nas frutas negras maduras, como amora, mirtilo e ameixa-preta in natura, com um toque de especiarias culinárias, como noz-moscada, e leve nota herbácea, que remete a ervas frescas. De taninos macios, seu final é todo da fruta, suculenta e de ótima acidez, mostrando bom volume e corpo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com destaque para amora e ameixa-preta, acompanhadas de notas especiadas e um toque herbáceo, de ervas aromáticas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, mirtilo e ameixa-preta in natura, com um toque de especiarias culinárias, como noz-moscada, e leve nota herbácea, que remete a ervas frescas; taninos macios, ótima acidez, bom volume e corpo



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