

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Vinho | Just Malbec Please Tinto 2020 |
| Vinícola | Familia Blanco |
| Safra | 2020 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| SubRegião | Ugarteche (Luján de Cuyo) |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Malbec |
| Teor Alcoólico | 13,7% |
| Maturação | sem passagem por barricas de carvalho |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2025 |
| Decanter | 15 a 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este vinho foi elaborado sob os cuidados da **Familia Blanco**, de raízes espanholas, que trouxe para Mendoza todo o seu instinto para o meticuloso cultivo de vinhas. Desde a década de 80, os Blanco dedicam-se à terra na mais elevada região de **Ugarteche, em Luján de Cuyo**, entre 970 e 1070 metros de altura. Mas foi somente em 2005 que fundaram sua própria *bodega*, com o intuito de elaborar vinhos que carregam através de carinho e dedicação, toda a tipicidade do *terroir*.

Com este exemplar não poderia ser diferente. Sem passagem por barricas de carvalho, destaca a mais pura expressão do Malbec argentino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (mirtilo, ameixa, amora), escoltadas por notas de especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, pimenta-do-reino) e nuances herbáceas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom volume de corpo, bastante envolvente; com taninos polidos e acidez suculenta, é deliciosamente saboroso e expressa com destaque as notas frutadas e os toques especiados

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