VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Moras Barrel Select Cabernet Syrah 2020
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2020
País	Argentina
Região	San Juan
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns anos atrás, **San Juan** se dedicava quase que exclusivamente à produção de conhaque e vinhos de mesa elaborados de Criolla e Cereza. Porém, nos últimos anos, com as boas condições de topografia, solo e clima, os produtores passaram a investir em vinhos mais elaborados, conquistando visibilidade e sucesso inquestionável.

As condições climáticas dessa região são muito parecidas com as da vizinha Mendoza, com o diferencial do **Zonda**, vento quente e muito seco que assola o local. Porém, a **altitude média de 1300 metros dos vinhedos da Finca las Moras** garante o frescor necessário para a correta maturação das uvas.

Nesta, que é a segunda região mais relevante da Argentina, a **Finca las Moras** mantém vinhedos magnificamente bem cuidados. As sub-regiões de **Valle de Pedernal e Valle de Tulum** se complementam neste corte **50% Cabernet Sauvignon (Perdenal) e 50% Syrah (Tulum)** .

Com frutos advindos de colheita manual e fermentação em tanques de aço inoxidável, o **Barrel Select Cabernet Syrah 2020 maturou por 8 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: em primeiro plano se destacam as frutas negras e vermelhas (ameixa, groselha), especiarias picantes (pimenta-preta), toques de violeta e traços de folha de tomate; em segundo plano surgem notas de baunilha, café e tostado

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: elegante e equilibrado, apresenta ótima amplitude de sabores, que reflete as notas olfativas; de bom corpo, taninos íntegros e acidez no ponto

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: salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula