VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Las Moras Cabernet Sauvignon Barrel Select 2018 |
| **Vinícola** | Finca Las Moras |
| **Safra** | 2018 |
| **País** | Argentina |
| **Região** | Valle de Pedernal (San Juan) |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | 100% Cabernet Sauvignon |
| **Teor Alcoólico** | 13.5% |
| **Maturação** | 8 meses em barricas de carvalho francês e americano usadas |
| **Temperatura de Serviço** | 16°C a 18°C |
| **Guarda** | até 2024 |
| **Decanter** | 15 minutos |
| **Premiações** | 91 JS |

## VEDANTE

**Aglomerada**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Finca las Moras é uma daquelas vinícolas que os enófilos de carteirinha confiam cegamente, isto é, eles já tiveram tantas experiências positivas com a marca que, não importa a linha, sabem que adquirir seus vinhos é sucesso garantido.

A empresa é uma das mais respeitadas e reverenciadas fora da zona de Mendoza, sendo considerada por muitos a principal vinícola da San Juan. A região tem a variedade Syrah como embaixadora, porém outras castas tradicionais, como a Malbec e a Cabernet Sauvignon também apresentam resultados incríveis.

O Finca las Moras Cabernet Sauvignon Barrel Select tem suas uvas provenientes do Valle de Pedernal, localizado aos pés da Cordilheira dos Andes. Ali o solo é pobre e pedregoso, com camadas de areia e matérias franco-limosos. O clima é desértico, com uma pluviosidade que dificilmente supera 260mm/ano. A altitude média é de 1.350 metros, o que proporciona uma das condições mais celebradas para um amadurecimento perfeito das uvas – uma incrível amplitude térmica diária, que pode chegar a quase 22°C no período de colheita.

Sua vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. A malolática é espontânea e antes de ir para seu estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano, o vinho sofre uma clarificação por gravidade.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e intenso

### Análise olfativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| EVOLUÇÃO | primário | terciário |

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras e sobremaduras (groselha e ameixa), especiarias doces (baunilha e canela), eucalipto, bombom de licor e toques tostados

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: bom corpo e estrutura, com taninos finos e macios bem integrados com uma acidez certa e salivante

### 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 tradicional, 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