

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

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



CULINÁRIA