

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Moras Dadá Incrediblends Malbec Cabernet 2022
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2022
País	Argentina
Região	San Juan
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	10 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Finca Las Moras** é uma das vinícolas do glorioso **grupo Peñaflor**, um gigante da indústria vitivinícola argentina e **uma das empresas mais respeitadas do mundo do setor**. Inicialmente era um projeto de exploração do *terroir* de **San Juan**.
 Porém, o **fantástico resultado obtido** fez que investimentos fossem realizados e **hoje a Finca Las Moras possui pouco mais de 1000 hectares de vinhedos cultivados entre os Vales de Tulum, Zonda e Pedernal**. É uma **área abençoada para a viticultura**, com baixíssima pluviosidade, alta insolação e altitude, que pode atingir mais de 1.300 metros, proporcionando uma excelente amplitude térmica diária, que chega a alcançar mais de 20°C no período da maturação e colheita das uvas.
 Com uma equipe de profissionais extremamente competentes, liderada pelo experiente enólogo **Eduardo Casademont**, a empresa vinifica seus frutos através de uma **enologia de precisão**, conseguindo entregar vinhos fabulosos dentro de cada linha.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, principalmente maduras, escoltadas por nuances de pimenta-do-reino e gentis notas refrescantes de eucalipto

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa


DESCRIÇÃO

bom corpo, taninos finos e maduros e uma acidez franca e bem dosada

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