

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Moras Finca Pedernal Malbec 2014
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2014
País	Argentina
Região	Valle de Pedernal (San Juan)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	17 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	50 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola Las Moras trabalha dentro do conceito de “harmonia viva” – com práticas sustentáveis nos três principais vales da região: Tulum, Zonda e Pedernal que variam entre 650 e 1.300 metros de altitude. A filosofia da empresa é de que o vinho é um aliado sentimental: ele conecta com o prazer e ajuda a criar momentos especiais, tendo como objetivo não somente satisfazer, mas também encantar os consumidores.

O ícone da Las Moras! Vinificado com uvas provenientes de vinhedos do Valle de Pedernal, a 1.350 metros de altitude, irrigados por gotejamento de água proveniente do degelo da cordilheira dos Andes, é a máxima expressão da casta Malbec no terroir de San Juan. É envelhecido por 17 meses em barricas novas de carvalho francês e, após ser engarrafado sem filtração, ainda descansa por mais 12 meses na cave da vinícola antes de ser liberado para comercialização. Segundo o guia da Importadora Decanter, o Finca Pedernal Malbec é considerado atualmente o melhor vinho da região por Patricio Tapia do guia Descorchados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso, profundo e brilhante com reflexos púrpura



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas negras maduras (ameixa e jabuticaba), frutas secas (figo), especiarias doces, baunilha e leves notas minerias (grafite)



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO encorpado, untuoso e muito equilibrado, com taninos aveludados e ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras, figos cristalizados, baunilha, tabaco e notas especiadas, minerais e defumadas



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 cortes nobres de gado ou caça assadas na parrilla, risotos e massas estruturados, pizzas de embutidos e queijos duros em geral