

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Las Moras Intis Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Finca Las Moras
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	San Juan
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	3 meses em cubas de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Finca Las Moras (cujo nome faz referência às inúmeras amoreiras que rodeiam seus vinhedos) é a principal e a pioneira na elaboração de vinhos de alta gama na região de San Juan, atualmente a segunda província vitivinícola mais importante da Argentina, ficando atrás apenas da famigerada Mendoza. O terroir se caracteriza pelo clima desértico (pluviosidade anual média de menos de 300mm), com altitude quase sempre acima dos 1.000 metros, em um solo pobre e pedregoso sobre camadas de areia e materiais franco-limosos, onde a altíssima insolação aliada a uma expressiva amplitude térmica diária (que pode ultrapassar 20°C no período de maturação das uvas) faz com que os frutos beirem a perfeição, tendo como resultado vinhos de grandiosa qualidade. O Las Moras Intis Malbec chega a sua versão 2021 de cara nova, com uma rotulagem jovem e agradável aos olhos – inspirada em Intis, o Deus Sol, adorado pelos Incas (inclusive acreditava-se que a família real Inca descendia dele), perdendo em importância apenas para Viracocha, o Deus Criador. Vinificado exclusivamente com uma Malbec de altitude, sem passagem por carvalho, tem a proposta de iniciar o enófilo no terroir de San Juan.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a cereja, o mirtilo e a ameixa, alinhadas com toques de alcaçuz, chocolate ao leite, pedra molhada e notas levemente herbáceas e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

leve e redondo, tem taninos finos e macios escotados por uma acidez salivante e muito 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