

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Las Moras Intis Malbec 2021

Vinícola Finca Las Moras

Safra 2021

País Argentina

Região San Juan

Tipo tinto

Castas 100% Malbec

Teor Alcoólico 12.5%

Maturação 3 meses em cubas de aço inoxidável

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2025

Decanter 15 a 30 minutos

Premiações

VEDANTE









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 **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi de média intensidade **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa frutas vermelhas e negras maduras, como a cereja, o DESCRIÇÃO mirtilo e a ameixa, alinhadas com toques de alcaçuz, chocolate ao leite, pedra molhada e notas levemente herbáceas e minerais INTENSIDADE **DOCURA ACIDEZ** TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta leve e redondo, tem taninos finos e macios **DESCRIÇÃO** escoltados por uma acidez salivante e muito bem dosada peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro curada gado caca **QUEIJOS** moles médios duros frescos DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos CULINÁRIA **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