

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Moras Mora Negra 2014
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2014
País	Argentina
Região	Valle de Pedernal (San Juan)
Tipo	tinto
Castas	70% Malbec 30% Bonarda
Teor Alcoólico	15%
Maturação	15 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	45 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. Considerado o primeiro vinho *premium* de San Juan, o Las Moras Mora Negra também quebrou o paradigma de que somente a casta Shiraz poderia ter destaque na região. Este blend de Malbec e Bonarda envelhecido por 15 meses em barricas novas de carvalho francês e americano abriu novos horizontes para a vitivinicultura em San Juan.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota (ameixa em destaque), frutas secas (figo e tâmara), baunilha, tabaco, cedro e notas defumadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

completo, equilibrado e estruturado, com taninos firmes e maduros e acidez gastronômica. Sabores que acompanham toda a paleta aromática

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado ou caça assadas na brasa, stinco de cordeiro no forno, massas condimentadas, embutidos e queijos duros em geral