VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mairena Malbec 2012
Vinícola	Familia Blanco
Safra	2012
País	Argentina
Região	Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.2%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês + 8 meses em caves
Temperatura de Serviço	18°C
Guarda	5 a 7 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido em Luján de Cuyo (Mendoza) - uma das melhores áreas para o cultivo de Malbec na Argentina - este robusto exemplar dá um show de maciez e estrutura. Muito perfumado, exibe aromas de frutas negras, eucalipto, baunilha, com uma interessante e delicado tostado no final. Na boca é encorpado e sedoso, com taninos doces, acidez equilibrada e final de boa persistência. Um ótimo achado, que será acompanhamento ideal para uma carne bem suculenta. Bon Appétit!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa ____ alta

EVOLUÇÃO: primário ____ terciário

DESCRIÇÃO: muito perfumado, com frutas negras, eucalipto, baunilha e uma toque tostado

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa ____ alta

DOÇURA: seco ____ doce

ACIDEZ: baixa ____ alta

TANINO: baixa ____ alta

CORPO: leve ____ encorpado

PERSISTÊNCIA: curta ____ longa

DESCRIÇÃO: encorpado e sedoso, com taninos doces, acidez delicada e final de boa persistência

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