

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| Vinho | Mairena Malbec 2018 |
| Vinícola | Familia Blanco |
| Safra | 2018 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Malbec |
| Teor Alcoólico | 13.9% |
| Maturação | estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses |
| Temperatura de Serviço | 16°C a 18°C |
| Guarda | até 2024 |
| Decanter | de 15 a 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Mairena 2018 é um **Malbec** daqueles de *checklist*. Fruta madura e suculenta: CHECK. Taninos macios e domados: CHECK. Acidez no ponto: CHECK. Alta *drinkability*: CHECK. Perfeito para harmonizar com as carnes que estavam prestes a ser assadas: CHECK. O último CHECK que faltava era o da aprovação da **Curadoria VinumDay**, recebido com louvor!

Quem assina o rótulo é a **Familia Blanco**, fundada em **2005** pelo casal Gabriel e Mónica Blanco. Estabelecida na zona alta de **Ugarteche**, pequena localidade do departamento mendocino de **Luján de Cuyo**, uma das melhores áreas para o cultivo da emblemática Malbec na Argentina - e no mundo, a vinícola conta com três fincas em altitudes que variam entre **970 e 1070 metros acima do nível do ma...**

O *bouquet* entrega amora, mirtilo e cereja bem maduros, além de morango macerado, tendo canela e noz-moscada ao fundo, com um toque de baunilha e eucalipto. No palato confirma a carga frutada dos aromas com o acréscimo de uma gostosa nota mais fresca, de ameixa-vermelha, com acidez na medida e taninos amainados. É fresco, elegante e equilibrado, balanceando a fruta com as nuances tostadas e especiadas, e de final sedoso e com boa persistência.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

amora, mirtilo e cereja bem maduros, além de morango macerado, tendo canela e noz-moscada ao fundo, com um toque de baunilha e eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

confirma a carga frutada dos aromas com o acréscimo de uma gostosa nota mais fresca, de ameixa-vermelha, com acidez na medida e taninos amainados; fresco, elegante e equilibrado, balanceando a fruta com as nuances tostadas e especiadas, e de final sedoso e com boa persistência

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



CULINÁRIA

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