

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Manos Negras Artesano Malbec 2019 |
| Vinícola | Manos Negras |
| Safra | 2019 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| Tipo | tinto |
| Castas | Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon |
| Teor Alcoólico | |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2028 |
| Decanter | 45 a 60 minutos |
| Premiações | 93 pts Wine Enthusiast 92 pts Guia Descorchados 92 pts Tim Atkin 92 pts Wine Advocate |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Manos Negras é uma bodega argentina criada por dois amigos, o americano Jeff Mausbach (ex-diretor de educação do vinho da Bodega Catena Zapata) e o argentino Alejandro Sejanovich (ex-diretor em viticultura da Bodega Catena Zapata). Eles ainda contam com a colaboração dos experientes enólogos neo-zelandeses Jason Mabbett e Duncan Killiner para elaborar vinhos ousados a partir de diferentes terroirs argentinos.

O nome Manos Negras é uma homenagem aos enólogos que não abdicam de sujar suas mãos para originar vinhos de maneira autoral e artesanal. A equipe desta bodega é descrita como uma verdadeira caçadora de terroirs, pois sempre estão em busca das melhores parcelas para originar reputados vinhos. Entre as regiões por eles exploradas, além de Mendoza, estão Salta, Rio Negro e Neuquén.

Este vinho é procedente da renomada área de Paraje Altamira, uma das mais conceituadas do Valle de Uco. Além da altitude superior a 1000 metros, o local se destaca pelo alto teor de pedras calcárias, que conferem mineralidade ao vinho, tendo em vista que o local já esteve encoberto pelo leito de um rio.

A partir de videiras com baixíssimo rendimento, de idade superior a 50 anos, a Malbec aqui empregada foi co-fermentada com pequenas frações de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Ao final, o conteúdo foi encaminhado para barricas francesas, onde estagiou durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano revela frutas negras maduras, como mirtilo, framboesa e cereja, além de ameixa seca, floral de violetas, pedra molhada, baunilha e especiarias (canela, noz-moscada); em segundo plano surgem nuances deliciosas de evolução, como notas terrosas e de ervas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

de corpo lapidado e estruturado, é complexo e elegante, com todos os seus atributos em harmonia; os taninos são polidos, a acidez suculenta, e os sabores remetem à compota de mirtilo, notas de figo-maduro e especiarias adocicadas; o final é longo e deleitoso

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

oleaginosas 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