

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Manos Negras Malbec 2018
Vinícola	Manos Negras
Safra	2018
País	Argentina
Região	Altamira, Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.4%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês usadas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	92 James Suckling 90 Robert Parker Wine Advocate

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sou um grande apreciador de vinhos argentinos em geral. Gosto dos mais diferentes estilos, elaborados nos mais variados terroirs. Claro que tenho alguns locais de preferência, porém o que me impressiona é a capacidade que os hermanitos têm de elaborar grandes vinhos em praticamente todas suas principais regiões vitivinícolas.

Um dos estilos que vêm me cativando cada vez mais são os que apresentam uma união entre fatores como: vivacidade, refrescância, potência, elegância e mineralidade. E o terroir que mais vem atingindo essas características é o Valle de Uco – a área de maior altitude de Mendoza. É nesta área que estão os locais mais badalados do momento e, dentre eles, a pequena sub-região de Altamira.

Foi neste terroir que, em 2009, surgiu o projeto Manos Negras, fruto da parceria entre os amigos Jeff Mausbach e Alejandro Sejanovich. O nome é uma homenagem a todos os profissionais da enologia argentina que literalmente **utilizam suas mãos na elaboração de vinhos** (principalmente os autorais e artesanais) e, ao fazerem isso o pigmento das uvas tintas as deixam escuras.

Sejanovich é um dos enólogos mais respeitados da Argentina. Nasceu e cresceu em Mendoza, onde também estudou e formou-se em enologia. Após uma longa experiência na Catena Zapata, onde trabalhou diretamente com o famigerado Alejandro Vigil, finalmente encontrou em Altamira o terroir perfeito para o projeto Manos Negras: solos extremamente pedregosos, ricos em cálcio e outros minerais.

Esses elementos: clima + solo + homem são essenciais para entender os vinhos do Manos Negras, que

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

elegante, traz em destaque ameixas vermelhas maduras e um belíssimo aroma de violeta, acompanhados de eucalipto, baunilha e os clássicos: tabaco doce e cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho amável e de boa intensidade, com estrutura equilibrada mostrando taninos elegantes e macios, acidez acertada, repleto de notas frutadas e destaque para chocolate, tabaco, baunilha, alcaçuz e café, meio de boca e final muito agradáveis

CARNES

peixe crustáceo ave suíno

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

parrilla, carnes assadas, massas com molho vermelho, pizzas, risotos cremosos, costelinha suína, queijos de meia cura e embutidos

tem como objetivo evidenciar seu terroir.