

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michelini I Mufatto Balsa De Piedra Blend de Tintas 2023
Vinícola	Michelini I Mufatto
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho de diferentes usos
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Andrea Mufatto, Gerardo Michelini e Manuel Michelini estão à frente da Michelini i Mufatto, uma vinícola familiar fundada em 2005 em Mendoza. Mãe, pai e filho unidos por uma maneira muito particular de pensar e fazer vinho, em uma combinação de conhecimento técnico, sensibilidade e obsessão pelos detalhes.

Essa visão se traduz em uma enologia de intervenções precisas e de atenção absoluta às características de cada lugar. Os vinhedos são divididos em unidades distintas de acordo com a composição dos solos; as fermentações acontecem em concreto e os vinhos amadurecem em barricas de carvalho usadas três ou mais vezes e foudres. A técnica, aqui, está sempre a serviço da expressão do terroir, e não o contrário.

E essa abordagem ganhou uma dimensão especialmente interessante: a Michelini i Mufatto não está restrita a um único país. O projeto reúne vinhos de três terroirs muito distintos: Valle de Uco, na Argentina; Bierzo, na Espanha; e Maldonado, no Uruguai.

Em cada território, os vinhos são concebidos em uma escala humana, muito pequena, a partir de três perspectivas: o Vino di Villa, que identifica fielmente a área de origem; o Vino di Vigneto, que expressa a essência de um vinhedo específico; e o Vino di Lote, que busca refletir a natureza microscópica de cada local.

O exemplar que apresentamos hoje é um Vino di Villa. O blend reúne Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, provenientes de El Peral, San José e Gualtallary, todos em Tupungato, ao norte do Valle de Uco. As castas são co-fermentadas com leveduras indígenas em tanques de cimento, com 30% de cachos inteiros, e posteriormente amadurecem por seis meses em barricas de carvalho de diferentes usos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres, entre elas amora, cereja e framboesa, além de violetas recém-colhidas, especiarias e uma marcada nuance mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, entra fresco e ágil, com acidez bem marcada que percorre o paladar e dá sustentação ao vinho; os taninos aparecem finos e firmes, envolvendo a boca sem excessos, enquanto a textura traz uma agradável sensação de tensão; a fruta retorna, sobretudo, em uma marcante nota de amora, acompanhada por nuances terrosas e especiadas; o vinho termina seco, com excelente intensidade, equilíbrio e 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

oleginosas 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