

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michelini I Mufatto GY 2023
Vinícola	Michelini I Mufatto
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	60% Malbec e 40% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12.7%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2038
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95+ pts Heiner Lobenberg 94 pts James Suckling 93 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É nas alturas de Gualtallary, onde os Andes moldam uma paisagem de clima extremo, solos minerais e amadurecimento lento, que nasce o GY 2023, uma das interpretações mais singulares da Mendoza moderna.

Quem assina a obra é o trio Gerardo Michelini, Andrea Mufatto e Manuel Michelini, que comandam o projeto Michelini i Mufatto, cujo objetivo é traduzir o caráter do terroir por meio de uma viticultura e vinificação de mínima intervenção.

A história do projeto está intimamente ligada à trajetória de Gerardo Michelini, um dos nomes que ajudaram a colocar Gualtallary no mapa dos grandes terroirs argentinos. Antes de dedicar-se integralmente a Michelini I Mufatto, Gerardo participou da fundação da Zorzal com seus irmãos, contribuindo para o desenvolvimento da viticultura de altitude na região.

Gerardo representa a experiência e a profunda conexão com o terroir; Andrea acrescenta precisão, elegância e sensibilidade técnica; e Manu, integrante da nova geração, incorpora uma visão contemporânea, trazendo novas experiências e referências adquiridas também em vinificações realizadas na Europa.

O Michelini I Mufatto GY 2023 é um blend composto por 60% Malbec e 40% Cabernet Franc. As uvas são co-fermentadas com cacho inteiros e leveduras indígenas.
Após a malolática espontânea, o vinho é inserido em barricas de carvalho francês, onde estagia por 12 meses, visando um amadurecimento preciso, destinado a integrar, sem jamais sobrepor, a expressão do terroir.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas negras e vermelhas maduras, ameixas e amoras, acompanhadas por nuances florais de violeta e lavanda. Com a evolução na taça, surgem notas de ervas finas, especiarias, grafite e uma delicada mineralidade, criando um conjunto complexo e muito elegante

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
preciso, vibrante e de excelente equilíbrio. A entrada é succulenta, mas rapidamente ganha tensão graças à acidez refrescante. Os taninos são finos e bem integrados, conferindo estrutura sem qualquer aspereza. A fruta retorna com intensidade, acompanhada por notas minerais e um toque herbal que acrescenta profundidade. O final é longo, persistente e muito refinado, deixando uma agradável sensação de frescor e convidando naturalmente ao próximo gole

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