

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Miras Jovem Malbec 2017  |
| <b>Vinícola</b>               | Bodega Miras   |
| <b>Safra</b>                  | 2017   |
| <b>País</b>                   | Argentina  |
| <b>Região</b>                 | Patagonia Argentina  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | 100% Malbec  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%  |
| <b>Maturação</b>              | afinou engarrafado em cave por 3 meses antes de ser comercializado |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16°C a 18°C  |
| <b>Guarda</b>                 | até 2024   |
| <b>Decanter</b>               | de 15 a 30 minutos   |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Miras Jovem Malbec**, que já figurou aqui na **VinumDay** em safras anteriores, chega à **safr** **2017** esbanjando tipicidade e qualidade, aliadas a um preço extremamente competitivo. Suas uvas provêm de **vinhedos naturalmente orgânicos de mais de 50 anos** e são vinificadas com mínima intervenção por Marcelo. Após a FML espontânea, o vinho é **engarrafado sem filtração** e descansa em cave por pelo menos 3 meses antes de ser liberado ao mercado.

Na taça esbanja **frutas negras maduras**, como amora, mirtilo e ameixa-preta, lado a lado de **especiarias doces**, como cravo e noz-moscada, e um agradável fundo **abaunilhado**. Se no nariz percebe-se um toque defumado, em boca é mais fresco e voltado à fruta, entregando **acidez salivante** e **taninos firmes e sólidos**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, mirtilo e ameixa-preta, lado a lado de especiarias doces, como cravo e noz-moscada, e um agradável fundo abaunilhado; toque defumado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fresco e voltado à fruta, entregando acidez salivante e taninos firmes e sólidos; frutas negras se confirmam, assim como as especiarias; notas tostadas e defumadas

### 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

### 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