

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mister L Nino Terrible Altamira Malbec 2019
<b>Vinícola</b>	Mister L
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Altamira (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,2%
<b>Maturação</b>	10 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mister L é o pseudônimo do enólogo Marcelo Rodriguez, que em 2015 decidiu seguir sua própria paixão e usar a criatividade para elaborar vinhos em Mendoza.

Assim, ele criou duas linhas: Pasion-Arte e Niño Terrible, ambas com variedades de Malbec do Valle de Uco.

Nesse exemplar, Mister L selecionou videiras na renomada região de Paraje Altamira. Com uvas de Malbec, realizou uma vinificação criteriosa, que incluiu uma maturação de 10 meses em barricas francesas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

revela frutas negras, principalmente maduras, como a cereja, a jabuticaba e a ameixa, escoltadas por notas de pimenta-preta, especiarias doces como cravo-da-índia, além de chocolate amargo, finalizando com gostosos toques amadeirados e florais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

tem presença marcante, boa estrutura, taninos presentes, polidos e maduros, perfeitamente equilibrados por uma acidez salivante e bastante gastronômica; as notas gustativas refletem com fidelidade o bouquet aromático, e permanecem no fim de boca com boa 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

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