

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Nieto Senetiner Patrimonial Malbec Luján de Cuyo DOC 2020
<b>Vinícola</b>	Nieto Senetiner
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Luján de Cuyo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barril de carvalho francês e 12 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Tim Atkin   91 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Nieto Senetiner foi fundada em 1888 e mantém-se como um dos nomes históricos da vitivinicultura argentina. Embora tenha sido criada por um grupo de imigrantes italianos, a nomenclatura atual só veio em 1969, quando foi adquirida pelas famílias Nieto e Senetiner.

Ao redor do prédio histórico da vinícola, em Vistalba, são cultivadas somente videiras de Malbec, a uma altitude média de 950 metros. Além desse, a empresa mantém vinhedos em Agrelo e Alto Agrelo com cepas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir e Bonarda.

Fruto de sua recém lançada linha Patrimonial, criada para valorizar as castas vinculadas as raízes mendoncinas, este exemplar 100% varietal estagiou durante 12 meses em barris de carvalho francês e permaneceu mais 12 meses repousando nas garrafas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, pimenta-do-reino, floral de violetas, especiarias culinárias, além de toques de baunilha, tabaco e toffee



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

apresenta corpo volumoso e se destaca pelos taninos maduros, bem sintonizados com a acidez correta; tem ótima intensidade e persistência, destacando que fruta e madeira estão muito bem integradas

#### 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