VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niven Criolla Argentina Malbec 2021
Vinícola	Bodega Niven
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lucas Niven desponta como um dos novos talentos da enologia argentina. Após anos trabalhando para Catena Zapata - vinícola que, inclusive, lhe custeou um mestrado e lhe forneceu estágios em Montpellier e na Califórnia - o jovem e entusiasmado enólogo resolveu proporcionar novos caminhos à vinha familiar, e para ela se dedica desde 2012.

Os Niven são donos de uma propriedade centenária localizada em Junín, a leste de Mendoza, repleta de vinhas velhas, cultivadas mediante sistemas orgânicos e sustentáveis. Essas vinhas dão origem aos esplendorosos exemplares da linha Criolla Argentina, feitos com mínima intervenção enológica.

Composto 100% por Malbec, esse varietal foi vinificado e envelhecido em cubas de concreto, sendo que tanto a fermentação quanto a malolática decorreram de maneira espontânea.

Em suma, é um vinho que reflete a mais pura filosofia de seu criador, que diz o seguinte:

"*Fazer vinho é como ter um filho, você tem que cuidar muito bem dele. Quando ele começar a crescer, preste atenção nele, ouça e depois solte. É assim que a identidade do vinho tem a marca do enólogo. A personalidade de um vinho é a terra de onde vem, a sua casta, o seu sol e o seu céu, depois o seu viticultor e por fim o seu criador.*"

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura intenso e profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: intensas notas de frutas negras maduras, como groselha, ameixa e amora, escoltadas por toques mentolados, floral de violetas, traços minerais e nuances de canela

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: intenso, encorpado e profundo; destacam-se frutas vermelhas e negras maduras, suportadas por uma acidez carregada de frescor e taninos de grãos finos; o final persistente e muito saboroso

CULINÁRIA

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