

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Patritti Primogénito Blend 2013
Vinícola	Bodega Patritti
Safra	2009
País	Argentina
Região	San Patricio Del Chañar, Neuquén (Patagonia)
Tipo	tinto
Castas	40% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 20% Merlot
Teor Alcoólico	13.9%
Maturação	24 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinho ícone da bodega, o blend que apresentamos hoje carrega uma série de prêmios e boas avaliações, com destaque para as 5 estrelas no guia Austral Spectator e para os 92 pontos no Guia Descorchados. Corte entre Cabernet, Malbec e Merlot provenientes de Neuquén (na Patagonia), é um tinto potente e vigoroso, que realiza uma longa maturação de 24 meses em barricas novas de carvalho francês. Com notável integração entre fruta e madeira, exibe um aroma profundo e marcante, onde se mesclam notas de compota de cassis, tostado, caixa de charuto e fava de baunilha. No palato é denso, muito encorpado e exibe uma concentração de fruta fabulosa; os taninos são poderosos, porém doces e bem maturados, com ótima acidez e sabores evoluídos no longo final. Definitivamente um vinhaço!

***58 unidades disponíveis.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

profundo e marcante, traz notas de compota de cassis, tostado, caixa de charuto e fava de baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso, muito encorpado e com uma concentração de fruta fabulosa; mostra taninos poderosos, porém doces e bem maturados, com ótima acidez e sabores evoluídos no longo final.

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



CULINÁRIA