INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Penedo Borges Malbec Icono 2016
Vinícola	Bodega Otaviano
Safra	2016
País	Argentina
Região	Alto Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	85% Malbec 10% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso entre 18 e 24 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela moderna Otaviano Bodega & Viñedos, o Penedo Borges Icono 2016 encanta pelo volume e estrutura, proporcionando uma experiência de degustação incrível. A vinícola, projeto de cinco executivos brasileiros, acumula prêmios e reconhecimento notáveis para os seus curtos 15 anos de existência.

Os grãos de Malbec que dominam o blend vêm de vinhedos próprios localizados na porção mais alta de Agrelo, Luján de Cuyo, zona nobre de Mendoza. Ele conta ainda com parcelas mínimas, mas providenciais, de Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

O bouquet se abre em frutas vermelhas bem maduras, com absoluto destaque para cereja amarena, ameixa e groselha. Há uma nota floral que remete a violeta e, então, chegam as nuances tostadas e abaunilhadas da contribuição pelo estágio em madeira, em que cravo e canela aparecem em primeiro plano, logo seguidas por fava de baunilha e chocolate amargo. Percebe-se, ainda, um toque de couro e eucalipto.

A fruta se mostra muito viva em boca, acompanhada por acidez vibrante e muita vivacidade; deliciosas.
Seus taninos são firmes e muito finos, aportando a porção exata de austeridade ao suco. A madeira está perfeitamente integrada, contribuindo com notas tostadas e defumadas, abrangendo especiarias doces, chocolate e um toque mentolado, especialmente no final de boca, longuíssimo.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi profundo com reflexos violáceos intensos; bastante lacrimoso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas muito maduras e suculentas, com absoluto destaque para cereja amarena, ameixa e groselha; nota floral que remete a violeta; nuances tostadas e abaunilhadas, de cravo e canela; fava de baunilha e chocolate amargo; couro e eucalipto

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: fruta se mostrando muito viva, carnuda, acompanhada por acidez vibrante e muita vivacidade, deliciosas; taninos muito finos e amainados, aportando a porção exata de austeridade ao suco; madeira perfeitamente integrada, contribuindo com notas tostadas e defumadas, abrangendo especiarias doces, chocolate e um toque mentolado

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