

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 amarela, 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

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas muito maduras e suculentas, com absoluto destaque para cereja amarela, 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

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado



Análise gustativa

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

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,

