

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piattelli Grand Reserve Malbec 2018
Vinícola	Piattelli Vineyards
Safra	2018
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	93 pts James Suckling 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem diria que a uma latitude de 26° sul haveria uma região adequada a viticultura. O Vale de Cafayate, na província de Salta, conta com alguns dos vinhedos mais altos do mundo, e por esta característica, tornou-se tão prolífico. A cerca de 1700 metros de altitude, a Malbec da Piattelli vigora diante de uma grande amplitude térmica durante a estação de crescimento, além de condições diurnas dignas de um deserto. O solo franco-arenoso, extremamente pobre, garante baixos rendimentos, enquanto a maior proximidade com o sol torna a pele das uvas grossa, um mecanismo de proteção contra a forte incidência dos raios ultravioleta.

Foi neste oásis da viticultura que o casal americano Jon e Arlene Malinski instalou a vinícola que se tornou seu refúgio. Suas apostas foram certeiras, por isso, desde o início das atividades, o comando enológico está a cargo da jovem Valeria Antolín - mãos promissoras, responsáveis por grande parte do prestígio que os vinhos desta marca possuem.

Mostrando uma complexidade esplêndida diante de uma coloração intensa, este Malbec, amadurecido durante 12 meses em carvalho, faturou 93 pontos de dois dos maiores nomes da crítica especializada: James Suckling e Tim Atkin. Mas melhor ainda é sua nota 4,3 no Vivino, que não deixa resquícios de dúvidas sobre a qualidade do conteúdo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, groselha, amora), floral de violetas, especiarias adocicadas e picantes, como cravo, favas de baunilha e pimenta vermelha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carnudo e harmonioso, tem ótimo corpo, taninos sedosos e acidez suculenta; as notas frutadas se destacam e permanecem em seu delicioso fim de boca

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