

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piattelli Malbec Reserve Salta 2020
Vinícola	Piattelli Vineyards
Safra	2020
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com vinhedos em Mendoza e Salta, a Piattelly Vineyards foi fundada pelo magnata americano Jon Malinski e sua família. Atualmente a vinícola é uma das maiores da Argentina e seus vinhos lideram as vendas no estado de Minnesota (EUA), de onde os fundadores são originários. Os principais rótulos da empresa são elaborados em Cafayate, na província de Salta, uma região que cada vez mais vem ganhando prestígio. Apesar da latitude 26° Sul, que supostamente indicaria uma zona difícil para a viticultura devido à proximidade com a Linha do Equador, a altitude é o ponto-chave desta região. Radiação solar intensa, clima desértico e grande amplitude térmica são algumas das principais características de Cafayate, onde se localizam alguns dos vinhedos mais altos do mundo, a mais de 1600 metros. Soma-se a isso o solo pedregoso, de composição majoritariamente franco-arenosa, com excelente drenagem, e pronto: vinhos esplendorosos estão garantidos. Este exemplar, fruto da safra de 2020, foi elaborado com maestria pelo excelente time de enólogos que a vinícola possui. Vinificado 100% com a casta Malbec, maturou por 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cassis e amoras maduras, violetas, chocolate, tostado, alcaçuz e baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso e carnudo, com taninos aveludados e ótimo frescor; cheio de fruta madura, traz ainda sabores de especiarias doces e um toque de couro no 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

oleaginosas 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