

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Piattelli Reserve Malbec Cafayate 2021
<b>Vinícola</b>	Piattelli Vineyards
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Salta
<b>SubRegião</b>	Cafayate
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2031
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts Tim Atkin   91 pts James Suckling   91 pts Vinous Media   90 pts Wine & Spirits (Best Buy)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando o assunto é Argentina, alguns temas possuem uma resposta rápida, certa e objetiva! Quer ver? Música: tango; Futebol: Messi (os mais antigos ainda dirão Maradona); Cidade: Buenos Aires; Comida: assado; Bebida: VINHO!

E, se tratando de vinho, qualquer enófilo, instintivamente, pensará na uva Malbec!

A casta francesa definitivamente encontrou seu lar no país hermano. Todos os produtores apostaram na variedade e hoje ela é a cara do vinho argentino, originando desde produtos simples até vinhos de altíssima gama. A região mais destacada, obviamente, é Mendoza. Porém a uva apresenta ótimos resultados em todos os terroirs do país, com grande destaque para a região do Valle Calchaquí, de extrema altitude, no norte da Argentina.

É neste território ermo e inóspito que encontramos a pequena e belíssima Cafayate, que se tornou o centro vitivinícola da província de Salta. Além de pequenos produtores locais, diversos gigantes da indústria do vinho argentino vêm investindo na região. A altíssima qualidade que os vinhos atingem atrai um número de turistas que cresce anualmente e, de humildes hostels e pequenos hotéis, hoje a cidade já conta com luxuosos resorts!

Uma das empresas visionárias foi a Piattelli Vineyards, que trata sua unidade em Cafayate como uma joia

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

uma camada de frutas negras maduras como a amora, a ameixa e o cassis em primeiro plano, mas logo constatamos gostosos toques de chocolate amargo e especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz; finalmente aparecem delicadas notas minerais, levemente tostadas e florais de violetas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

gordo, envolvente, encorpado e untuoso, que mostra taninos maduros, presentes e macios em harmonia com uma acidez salivante, ampla e bastante gastronômica

### 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

rara, de onde vêm seus melhores e principais vinhos.

Neste terroir que combina condições extremas, como uma altíssima altitude (cerca de 1.700 metros acima do nível do mar), solos pobres de composição calcário-rochosos de excelente drenagem, incrível amplitude térmica diária, baixíssima pluviosidade e um enorme número de horas/sol anual, a competente enóloga Valeria Antolín transforma uvas tecnicamente perfeitas em... vinhos perfeitos!

O exemplar que a VinumDay traz hoje traduz objetivamente o potencial e a qualidade que os vinhos da região são capazes de entregar. Pertencente à linha Reserve, este varietal de Malbec amadurece por 8 meses em um misto de barricas de carvalho francês e americano.