

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piattelli Reserve Malbec Salta 2017
Vinícola	Piattelli Vineyards
Safra	2017
País	Argentina
Região	Cafayate (Salta)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Paraíso, Mira e Terra no Terra” - Atahualpa Yupanqui A primeira

vez que você visita vinícolas em Cafayate. Desde então, sempre que eu paro com uma paisagem de tirar o lembro dela, porque seu significado é uma pureza impactante! Uma região vinícola de Salta é tão notável que, apesar de já ter tido uma oportunidade de visitar as vezes, há um motivo para fazer o plano novamente.

Um registrador que na região vem passando nos últimos anos. O setor vitivinícola ou que pode ser capaz de atingir o desempenho e como aplicativos em um ritmo acelerado. De uma rede hoteleira precária, restaurantes duvidosos e vinícolas tão artesanais, o leste já pode verificar a presença de *resorts de vinho*, restaurantes luxuosos e grandes grupos da indústria vinícola presentes na região. Tudo foi desenvolvido para uma explosão do enoturismo.

O que é uma região já é sombra para a tradicionalíssima Mendoza! O terroir de alta altitude (1.700 metros acima do mar) em conjunto com um clima quase único e soloso é um processo de grande sucesso. Isto é uma planta prioritária que pode ser considerada à sua razão: o fruto. Assim, como neste exemplo, terneiro ternir ternir grande congruência e, devido à alta amplitude térmica, sua maturação acontece lenta e gradual.

E o que vem a ser uma matéria prima de alta qualidade? É uma vinificação também para criteriosa, teremos vinhos e vinhos bons vinhos. Em ambas as páginas não é permitido um único vinho que não

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, brilhante e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), café, tabaco, caramelo, cedro, chocolate amargo e uma leve nota de giz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

incrível equilíbrio, com taninos granulados e maduros completados por uma salivante acidez. O perfil de sabor é amplo, onde as frutas negras maduras estão em sintonia com toques de chocolate amargo, café e defumação

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

ojo de bije com batatas ao murro e alecrim, cordeiro estaqueado, javali braseado com polenta taragna, porchetta, hamburguer de costela e acém com cebolas e ameixas caramelizadas e queijo brie, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

seja condizente com a sua proposta.

O Piattelli Reserve Salta Malbec chega à sua próxima edição no Brasil safra 2017 com um histórico de ótimas pontuações no currículo. Viveu com maestria sob o comando da autoridade competente Valeria Antolin e tem estágio de 8 meses em um misto de barricas de carvalho francês e americano.