VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Potrero Malbec 2021
Vinícola	Vinos de Potrero
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	12° a 14°C
Guarda	2030+
Decanter	60-90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este ótimo exemplar é resultado do trabalho da Vinos de Potrero, vinícola relativamente jovem (fundada em 2008) que vem conquistando espaço e reconhecimento pela qualidade de seus rótulos.

As uvas do Potrero Malbec 2021 são provenientes de Gualtallary, uma das áreas mais valorizadas do Valle de Uco, onde predominam solos ricos em calcário.

Situados em elevada altitude, os vinhedos se beneficiam de temperaturas amenas e ampla amplitude térmica, condições que favorecem o amadurecimento gradual das uvas e preservam o frescor natural da Malbec. O resultado é um vinho que expressa muito bem as características desse terroir, com destaque para o frescor e a mineralidade.

A colheita é manual, e a fermentação começa com leveduras indígenas, sendo posteriormente complementada por leveduras selecionadas. O processo ocorre em tanques de aço inoxidável e cubas de concreto. Na sequência, o vinho amadurece por pelo menos seis meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa, amora e cassis, acompanhados por notas florais de violetas, especiarias, pimenta-preta e delicados toques minerais; em segundo plano abrem nuances de chocolate e tabaco

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: bom volume e estrutura, de acidez equilibrada e taninos maduros e bem integrados; a fruta se confirma no paladar, acompanhada por notas especiadas e minerais; tem final persistente, com elegância

CULINÁRIA

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