

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Primogenito Malbec 2015
<b>Vinícola</b>	Bodega Patritti
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	San Patricio Del Chañar, Neuquén (Patagônia)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14.4%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo usos + 12 meses em cave
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	25 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Descorchados   90 pts James Suckling

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**UAU!** Primogénito foi a primeira linha da Bodega Patritti. Como a empresa acredita que um bom vinho começa no vinhedo, o símbolo escolhido para estampar seus rótulos é o Garabato – um instrumento agrícola ancestral. Mas e o uau?? O UAU deve-se ao que temos dentro da garrafa! Elaborado com uvas colhidas à mão no terroir de San Patricio del Chañar (Neuquén – Patagônia), vinificado com total dedicação e esmero, o vinho ainda estagia por 12 meses em uma mescla de barricas de carvalho francês novas e de segundo uso. Degustado em conjunto pelos nossos Sommeliers Mauricio e Thiago, o vinho conseguiu surpreender ambos. Apesar de ser um velho conhecido, suas safras anteriores sempre foram boas, mas segundo eles esta 2015 foi a melhor já degustada deste varietal de Malbec.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (morango, cereja e framboesa), ameixa em compota, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, toques tostados e notas evidentes do envelhecimento em carvalho

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio, com taninos firmes e bem polimerizados completados por uma acidez gastronômica. Sabores de frutas vermelhas maduras, chocolate amargo, café e toques defumados

### 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

cortes nobres de gado ou caça assados preferencialmente na brasa, risotos a base de cogumelos, massas com molhos de boa estrutura, embutidos e queijos duros em geral



## CULINÁRIA