

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Primogenito Malbec 2021
Vinícola	Bodega Patritti
Safra	2021
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,1%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vinícola Patritti foi fundada em 2003 e lançou seus primeiros rótulos em 2009. Desde então, destaca-se pela produção de vinhos de alta qualidade e forte identidade regional. Sua filosofia parte da ideia de que um grande vinho começa no vinhedo. Sob a condução do enólogo Nicolás Navío e com a consultoria de Mariano Di Paola (Rutini Wines), Patritti interpreta com precisão o solo e o clima desértico de San Patricio del Chañar, na província de Neuquén. O emblemático Primogenito Malbec é um dos rótulos mais tradicionais da vinícola. É elaborado com uvas colhidas manualmente, vindas de uma área marcada por forte amplitude térmica, ventos intensos e alta exposição solar. Esses fatores garantem uvas de excelente sanidade, casca mais espessa, maior concentração de cor e uma ampla expressão aromática. O vinho maturou por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (morango, cereja e framboesa), ameixa seca, notas mentoladas, especiarias doces (cravo-da-índia, baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, pot-pourri de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito harmônico, com taninos firmes e bem polimerizados completados por uma acidez gastronômica e ótima intensidade de sabor; as notas olfativas se confirmam, com o complemento de toques de café; o final é longo. e deleitoso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curado

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cordero al palo, asado, arroz selvagem com cogumelos e bacon, matambre a la pizza, queijos provolone e gorgonzola