

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Primórdios Malbec 2023
<b>Vinícola</b>	Bodega Don Manuel Villafañe
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	5 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

### Primórdios Malbec – um vinho para comprar de caixa!

Enófilo prevenido é aquele que sempre possui rótulos em casa capazes de suprir diversas ocasiões. Obviamente, o normal é contar com uma diversidade menor de produtos caros e especiais e com mais opções econômicas para o *dia-a-dia* – exatamente o motivo que levou a **curadoria VinumDay** a selecionar o vinho desta semana, um exemplar que não é repleto de histórias ou premiações, mas que **entrega na taça um vinho saborosíssimo a um preço fantástico!**

É elaborado pela **Bodega Don Manuel Villafâne**, situada em Mendoza, a capital do vinho argentino, com vinhedos cultivados na cidade de **Maipú**, às margens do rio homônimo da região, com solos extremamente rochosos.

A vinificação é tradicional em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada e, após a malolática espontânea, o vinho amadurece em um misto de **barricas de carvalho francês e americano por 5 meses** antes de seu engarrafamento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, acompanhadas por notas de especiarias e violetas, finalizando com um delicado toque mineral



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

harmonioso, com taninos finos e aveludados muito bem equilibrados com uma acidez correta e bastante salivante. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o final de boca é prazeroso e de boa persistência

### 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