

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pulenta Estate I Malbec 2018
Vinícola	Pulenta Estate
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling 91+ pontos Robert Parker 4.2 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Seu **Pulenta Estate I Malbec 2018** nasce em dois vinhedos distintos: os renomados **La Zulema**, em **Agrelo, Luján de Cuyo**, e **Don Antonio**, em **Los Árboles**, localidade de **Tunuyán**, no **Valle de Uco**. As altitudes variam de **980 metros** do primeiro a **1200 metros do nível do mar** para o segundo, e **30 e 40 anos de idade**.

A colheita foi executada manualmente, e a fermentação alcoólica, em tanques de aço inoxidável, barricas de carvalho e cubas de concreto. Já a FML se deu de forma espontânea em barris de carvalho francês. O **afinamento**, por sua vez, tomou **12 meses**, metade do volume em carvalho francês de segundo uso, e a outra metade, de terceiro.

Mostrando a tradicional cor púrpura intensa, apresenta-se bastante lacrimoso, com aromas de frutas negras maduras, como amora, mirtilo e groselha-preta, e um toque de alcaçuz. Seguem rosas vermelhas maceradas, especiarias doces, como cravo e canela, e notas terrosas e amadeiradas, com final de fava de baunilha.

As mesmas frutas percebidas na análise olfativa chegam à boca mais frescas e ácidas, bastante suculentas. As notas especiadas e amadeiradas se confirmam, com cravo, canela, um toque de noz-moscada, e baunilha entre os destaques. O floral também está presente, abrindo alas para taninos granulados e maduros, acidez vibrante e o final amadeirado e de ótima duração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante, com lágrimas abundantes

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, mirtilo e groselha-preta; alcaçuz, rosas vermelhas maceradas; especiarias doces, como cravo e canela; notas terrosas e amadeiradas; fava de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

as mesmas frutas percebidas na análise olfativa chegam à boca mais frescas e ácidas, bastante suculentas; notas especiadas e amadeiradas, como cravo, canela, um toque de noz-moscada e baunilha; floral se confirma; final amadeirado; taninos granulados e maduros

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