

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Puna 2600 Malbec 2020
Vinícola	Bodega Puna
Safra	2020
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valles Calchaquíes
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,8%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards Grande Ouro Internacional Award's Virtus Liboa 2022

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A medalha **Grande Ouro** é maior distinção no **Internacional Award's Virtus 2022**. Dos 18.244 vinhos inscritos no **Decanter World Wine Awards 2022**, maior competição do mundo, meros 0,9% receberam medalha de Platina. Em menos de 1 mês após a divulgação destes resultados, tendo o **Puna 2600 Malbec 2020** recebido tais honrarias, tivemos a oportunidade de degustá-lo na **VinumDay**: a mistura entre surpresa e admiração nos pegou em cheio.

A uma altitude incrível de **2600 metros acima do nível do mar**, na pequena Cachi, em **Salta**, está instalada a **Bodega Puna**. Puna refere-se ao típico planalto da área central da Cordilheira dos Andes. É uma região seca, 6° no mundo com a maior incidência solar, onde há uma evaporação constante de água, que dentro a escassa vegetação que resiste, encontra-se apenas a rasteira. Mas condições tão adversas são ótimas para uma viticultura de qualidade.

Na porção norte dos **Valles Calchaquíes**, na área vitícola mais setentrional da Argentina, as temperaturas tendem a ser inferiores quando comparada a mais prolífica região do país, Mendoza, distante 800 km. É a altitude que faz toda a diferença em Salta, já que a forte incidência dos raios solares cria frutos de cascas grossas, que se mostram concentrados, com taninos potentes, sem esquecer, é claro, de deliciosos e ricos aromas de frutas maduras, muito presentes neste perfumado varietal.

A elaboração decorreu em tanques de aço inoxidável, a partir de vinhas jovens, entre 6 e 10 anos. É o

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso perfume de frutas negras maduras, como amoras e ameixas, que também aparecem na forma de geleia; complementam o nariz notas de especiarias adocicadas, violetas e ervas como poejo e sálvia

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

é sedutor e extremamente rico quanto as frutas do bosque que apresenta no paladar; seu perfil denso é balanceado por taninos maduros e acidez salivante, na medida certa; o final é longo e memorável

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

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

legítimo **vinho "feito no vinhedo"**, pois não possui passagem por madeira. Assim, demonstra o perfil imponente e absoluto da casta, através de uma restrita produção de 13.000 garrafas.