

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Puna 2600 Malbec 2022
Vinícola	Bodega Puna
Safra	2022
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cachi (Valles Calchaqués)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	15-30 minutos
Premiações	Ouro - Vinalies Internationales 2023

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Responsável pela elaboração de alguns dos vinhos mais altos do mundo, a Bodega Puna é uma dos grandes tesouros da enologia salteña.

Desde 2017, produz exemplares únicos, forjados pela altitude, grande amplitude térmica, forte incidência dos raios ultravioleta, bem como pelas montanhas ricas em conteúdo mineral, que fornecem ao Malbec um perfil único no mundo.

A vinícola conta com nomes de peso da enologia. No *front* está Luis Asmet, um dos profissionais mais experientes de Salta. Entretanto, a grande estrela da Puna foi a digníssima María Isabel Mijares - primeira enóloga da Espanha, primeira mulher a presidir um conselho regulador, revisora do Guia Repsol e autora do livro *El mágico camino de la cepa a la copa* - que recentemente nos deixou.

Mas seu legado segue vivo nos vinhos da Puna. Concebido pela dupla, o Malbec 2600 provém da área mais extrema de Salta, Cachi Adentro, no norte dos Valles Calchaquies. As vinhas estão 2600 metros acima do nível do mar e são jovens, já que é uma região de exploração recente.

A vinificação foi em tanques de aço inox, com controle de temperatura entre 22 e 25 °C.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, límpido e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras (amora, ameixa), violetas, menta, especiarias como noz moscada e alcaçuz, pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, destaca-se pelos sabores de frutas negras, pimenta-preta e cacau; os taninos são macios, porém, estão bem presentes, e a acidez salivante aporta muito frescor

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