

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Family Signature Gran Reserva Malbec 2019
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Altamira (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30-45 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin 90 pts Guia Descorchados 90 pts James Suckling Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem o elabora é a respeitada **Bodega Renacer**. Fundada em 2001, a empresa é **referência na agricultura de alta precisão**, cultivando **videiras antigas**, geralmente com mais de 50 anos, com alta densidade visando **rendimentos limitados**. Desde 2018 todos os seus vinhedos, localizados entre Luján de Cuyo e o Vale de Uco, são **certificados orgânicos**. Para a enologia, a vinícola conta com um dos enólogos consultores de maior renome mundial: **Alberto Antonini**. Realmente não é por nada que todos seus vinhos são considerados acima da média, não é mesmo?!

Para a criação do **Family Signature Gran Reserva**, as uvas Malbec são criteriosamente selecionadas de **parcelas especiais** de vinhedos localizados em **Paraje Altamira e Vistaflores**, ambos no Vale de Uco, caracterizados por uma altitude que ultrapassa os 1.200 metros e solos predominantemente calcários, e em **Perdriel**, em Luján de Cuyo. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras autóctones. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em **barricas de carvalho francês, onde amadurece entre 10 e 12 meses**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso e agradável, mostrando frutas negras, principalmente maduras, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de pimenta-preta, especiarias doces e chocolate amargo, finalizando com gostosos toques amadeirados e florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem presença, boa estrutura, taninos presentes, finos e maduros perfeitamente equilibrados por uma acidez salivante e bastante gastronômica

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