VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Family Signature Gran Reserva Malbec 2021
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 pts Tim Akin | 91 pts James Suckling | 90 pts Guia Descorchados | Ouro - Mundus Vini

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Punto Final Gran Reserva Malbec é elaborado pela respeitada Bodega Renacer. Fundada em 2001, a empresa é referência na agricultura de alta precisão, cultivando videiras antigas, geralmente com mais de 50 anos, em alta densidade, visando rendimentos limitados. Desde 2018 todos os seus vinhedos, localizados em Luján de Cuyo e no 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.

Para a criação deste exemplar, as uvas Malbec são criteriosamente selecionadas de parcelas especiais de vinhedos em Pampa del Cepillo e Paraje Altamira, ambos no Vale de Uco, caracterizados por uma altitude que ultrapassa os 1.200 metros e solos predominantemente calcários. 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: violáceo intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como mirtilo, amoras e ameixas, acompanhadas de delicadas notas florais de violetas, harmonizam-se com nuances de especiarias doces e picantes (baunilha, cacau e pimenta-preta)

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: robusto, envolvente e encorpado, seus taninos finos e sedosos estão extremamente alinhados a uma acidez salivante, fresca e altamente gastronômica, em um conjunto de boa complexidade, trazendo no sabor o reflexo dos descritores aromáticos

CULINÁRIA

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: cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão