

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Family Signature Malbec Reserva 2020
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20-40 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkin 91 pts James Suckling

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2001, a Bodega Renacer é detentora de 30 hectares de videiras no distrito de Perdriel, em Luján de Cuyo (Mendoza). Além de cultivar suas próprias videiras, a vinícola trabalha com produtores independentes, visando adquirir uvas das melhores parcelas de Luján de Cuyo e Valle de Uco. A partir destas, Alberto Antonini, enólogo consultor da empresa, aplica toda a sua *expertise* para elaborar Malbecs e Cabernets de classe mundial, os quais são a especialidade da empresa.

Desde 2018, todas as suas vinhas são certificadas orgânicas. Além disso, um dos pilares da Renacer é a agricultura de alta precisão: as videiras são antigas, cultivadas com alta densidade para limitar os rendimentos. Para se ter ideia, a idade média das plantas que originam os exemplares da linha reserva é de 50 anos.

Composto por 98% de Malbec e 2% de Cabernet Franc, a procedência das uvas utilizadas neste vinho é Paraje Altamira (1100 metros de altitude) e Vistaflores (1300 metros de altitude), no Valle de Uco, e também Perdriel (950 metros de altitude), em Luján de Cuyo. Para a fermentação foram utilizadas leveduras indígenas, e o processo foi conduzido em barricas francesas novas, durante 10 a 12 dias. Após a malolática, estagiou por 12 meses nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e opaco



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas (mirtilo, amora negra), ameixa, floral de lavanda, canela e toques mentolados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, taninos finos e maduros, alinhados com uma acidez bastante suculenta; o toque é amanteigado e a fruta negra fresca se pronuncia, permanecendo em seu final deleitoso

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

oleaginosas 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