VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Revancha Malbec 2015
Vinícola	Revancha Vinos
Safra	2015
País	Argentina
Região	Altamira, Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	50% do vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	25 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aqueles vinhos que no primeiro gole você sabe que eles são frutos de um trabalho autoral, digno e de muita paixão? Assim é o Revancha Malbec 2015.

Produzido pela vinícola boutique Revancha Vinos, é um varietal de Malbec proveniente da magnífica localidade de Altamira, a 1.040 metros de altitude, no impressionante Vale do Uco, atualmente considerado o melhor terroir de Mendoza.

Filho de Don Raúl de la Mota, um dos enólogos mais importantes da história da vitivinicultura argentina, Roberto de la Mota literalmente cresceu no meio enológico, foi estudar na França e trabalhou em tradicionais vinícolas argentinas antes de, finalmente, realizar seu sonho e ser proprietário de sua própria vinícola. Atualmente seu filho adolescente Rodrigo de la Mota segue os passos do pai e já participa na elaboração dos vinhos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cereja e mirtilo), especiarias doces, baunilha e uma leve nota floral

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: equilibrado e estruturado, com taninos finos e aveludados acompanhados por uma acidez gastronômica. Sabores de frutas negras maduras (ameixa e cereja), cacau, alcaçuz, tabaco e uma leve nota mineral

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: carnes de gado ou caça assadas na brasa ou no forno, massas e risotos a base de cogumelos, queijos duros e embutidos em geral