

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Riccitelli Hey Malbec! 2019
<b>Vinícola</b>	Matias Riccitelli
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Luján de Cuyo (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em pequenas cubas de concreto e barricas usadas de carvalho até a próxima vindima
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Riccitelli Wines** imprime em seus rótulos a máxima expressão do *terroir*, utilizando uvas das mais antigas e prestigiosas regiões de Mendoza e suas vinhas velhas. São vinhos menos extraídos, com mais tensão e mineralidade, e nada de fruta sobremadura ou excessos de madeira. O que se encontra é uma bebida equilibrada, com vocação gastronômica e de grande longevidade.   
O desenho que estampa o rótulo do **Hey Malbec! 2019** remete a uma história em quadrinhos, onde se vê figuras de temática espacial interagindo com o que parece ser um astronauta super-herói. Essa visão futurista é uma excelente metáfora para a maneira com que Matias enxerga o que produz. Moderno, divertido, colorido. Uma alternativa interessante ao *status quo* sem perder o respeito à emblemática casta argentina.   
Nos vinhedos em **Luján de Cuyo** a colheita dos grãos é feita manualmente, e selecionados antes da vinificação. A fermentação ocorre durante 20 dias a 26 graus de temperatura. 70% do vinho, então, é **envelhecido** em **tanques de concreto**, enquanto o restante, em **barricas de carvalho francês**, até a próxima vindima.   
O *bouquet* conta com frutas negras, em que se destacam amora, mirtilo e ameixa-preta, escoltadas por floral de violeta e uma nota especiada de alcaçuz e noz-moscada. No palato tem-se muita fruta negra madura, com o floral se confirmando, notas de especiarias e ervas frescas, amparados por taninos firmes e acidez que se mostra vibrante.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, em que se destacam amora, mirtilo e ameixa-preta, escoltadas por floral de violeta e uma nota especiada de alcaçuz e noz-moscada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

muita fruta negra madura, com o floral se confirmando também em boca, notas de especiarias e ervas frescas, amparados por taninos firmes e acidez que se mostra vibrante

### 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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



## CULINÁRIA