

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Riglos Quinto Malbec 2019
Vinícola	Riglos Wines
Safra	2019
País	Argentina
Região	Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	90 pts Tim Atkin

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A empresa foi fundada por dois grandes amigos, Darío Werthein e Fabián Suffern, com o foco de produzir vinhos de alta gama. O nome **Riglos** é uma homenagem a um povoado da província de La Pampa, Argentina, lugar onde chegaram seus ancestrais no início do século XX. Em 2016 o empreendimento cresceu e se juntou com a adega Huarpe Wines, de Agrelo, Luján de Cuyo.

De uma safra considerada excelente na Argentina, a **safra 2019**, resultado do frio da estação de inverno, do frescor da primavera e de um verão quente e seco, gerando vinhos equilibrados e concentrados, com excelente cor e acidez. Classificada por muitos produtores hermanos como a melhor vindima da década.

Proveniente da linha Quinto, este tinto é vinificado de forma tradicional pelas habilidosas mãos do respeitado enólogo **José Hernández Toso** e, antes de ser **engarrafado sem filtração e clarificação, amadurece em barricas de carvalho francês (de 2° uso) por 6 meses.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras (mirtilo azul, framboesa), aromas herbáceos (folha de groselha preta), especiarias adocicadas (cardamomo, canela, cravo-da-índia), aromas florais, nuances de café e notas minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e potente, com taninos elegantes alinhados a uma acidez fresca e salivante; em seu final saboroso revela frutas negras e agradáveis toques herbáceos, escotados por nuances de café e cardamomo

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