

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Salvador Patti Ultimo Nativo Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Salvador Patti
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Maipu
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13,4%
<b>Maturação</b>	9 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Água, Terra, Ar e Fogo são os quatro elementos da natureza, e ditam a singularidade de um *terroir*, assim como os vinhos por ele produzidos. É justamente a valorização da origem, o conceito pregado por este vinho, que tem na garra de um último nativo remanescente, a inspiração para demonstrar **potência**.

A origem a qual nos referimos é **Maipu**, de onde procede este Malbec bem "raiz".

Sua elaboração foi realizada pela **Salvador Patti**, *bodega* familiar fundada em 1965 por um imigrante italiano conhecido como Don Salvador. Hoje, a empresa é comandada pela terceira geração da família, e possui cerca de 280 hectares de videiras em Mendoza, cultivados predominantemente com Malbec.

No quesito terra, a *bodega* possui vinhas entre **600 e 700 metros acima do nível do mar**, em solo tipicamente arenoso e rico em potássio.

Do sol, se tem uma influência com pelo menos **210 dias ensolarados** ao ano. Dos Andes, o vento frio sopra auxiliando na manutenção da amplitude térmica, perante o clima temperado que paira sobre Maipu. Já a água, esta advém do Rio Mendoza, que devido ao relevo e a proximidade com a região, favorece um modelo de irrigação conhecido como de inundação.

Na vinícola, este varietal foi elaborado exclusivamente com Malbec, contemplando um estágio de **9 meses em barricas** de carvalho francês e americano de segundo uso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixas, amoras e jabuticabas), floral de violetas, folha de tomate, especiarias como cravo e noz-moscada, além de toques de baunilha e chocolate amargo.

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem corpo farto, mostrando taninos polidos junto de uma acidez salivante; o paladar é abundante em frutas negras maduras, destacando também toques de noz-moscada e folha de tomate, finalizando de maneira bem persistente

### 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



### CULINÁRIA

#### 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

