

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Pedro De Yacochuya Tinto 2023
Vinícola	Bodega Yacochuya
Safra	2023
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,9%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Yacochuya, uma das vinícolas mais respeitadas da Argentina, apresenta a safra 2023 de um dos seus rótulos mais emblemáticos: o San Pedro de Yacochuya Tinto. O prestígio deste vinho reflete o legado da família Etchart, cujo pioneirismo foi fundamental para projetar a reputação de Salta internacionalmente. Essa trajetória centenária, iniciada no século XIX, ganhou novo fôlego com Don Arnaldo Etchart. À frente da Bodegas Etchart, ele transformou os vinhos dos Vales Calchaquíes em referência global e, no fim da década de 1980, protagonizou um marco na enologia argentina ao convidar Michel Rolland para sua primeira consultoria fora da França. Dessa parceria, nasceu uma amizade duradoura e uma visão inovadora sobre a viticultura de altitude. Em 1996, após a venda da vinícola Etchart ao grupo Pernod Ricard, Arnaldo consolidou a colaboração com Rolland em sua nova propriedade: a San Pedro de Yacochuya. Ali, iniciou um projeto totalmente dedicado a vinhos de alta gama do Valle Calchaquíes, sobretudo em Cafayate, trabalhando com altitudes entre 1.700 e 2.000 metros, em uma das regiões mais elevadas do planeta para a viticultura. Hoje, ainda sob comando da mesma família, a vinícola elabora vinhos de grande qualidade, que expressam o caráter singular do terroir saltinho. A safra 2023 do San Pedro de Yacochuya Tinto é composta por 85% Malbec e 15% Cabernet Sauvignon. Foi vinificado com leveduras autóctones e passou por uma longa maceração de 4 semanas. Por fim, amadureceu 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão