VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schroeder Malbec Bariloche 2024
Vinícola	Familia Schroeder
Safra	2024
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	breve amadurecimento em tanques de aço inox e em carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2002, a Bodega Familia Schroeder rapidamente se firmou como referência em qualidade. Está situada na latitude 39° sul, em San Patricio del Chañar – uma das regiões mais austrais do planeta. Ali, o clima é seco, os ventos são frequentes, as águas dos rios são cristalinas, e o contraste entre noites frias e longos dias de verão cria condições perfeitas para vinhos cheios de frescor.

Diferente de Mendoza — onde os vinhedos mais renomados estão entre 800 e 1.500 metros de altitude — a Patagônia mantém suas videiras mais perto do nível do mar, entre 200 e 250 metros. Mas é justamente sua localização austral que garante vinhos elegantes, com fruta expressiva e acidez marcante.

Toda essa identidade se expressa neste exemplar, uma homenagem à charmosa cidade turística de Bariloche, também localizada na província de Río Negro, assim como a Schroeder. Fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada, teve a malolática espontânea e passou por um breve amadurecimento em tanques e em carvalho, a fim de valorizar, sobretudo, a expressão do *terroir*.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: revela frutas vermelhas, como cereja e morango, escoltadas por amora, mirtilo, nuances florais de violetas, alecrim e sutis toques de especiarias

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em boca, mostra acidez suculenta, taninos polidos e um caráter vibrante, mas, ao mesmo tempo, elegante e fresco, com boa intensidade e persistência de fruta, confirmando a riqueza da paleta aromática

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: 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