

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