

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Siete Fincas Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Siete Fincas
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	6 meses em carvalho francês e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2000 por Edgardo Stalocca, a Siete Fincas é uma vinícola mendocina que reúne vinhedos em algumas das mais importantes regiões produtoras da província. Seu nome faz referência às sete propriedades da empresa, distribuídas entre Luján de Cuyo, Maipú e Tupungato, cada uma contribuindo com características distintas para a identidade de seus vinhos. Este Cabernet Sauvignon é elaborado exclusivamente com uvas provenientes de Tupungato, no Valle de Uco. Situados a 1.100 metros de altitude, os vinhedos, com cerca de 20 anos de idade, encontram condições ideais para o cultivo da variedade. Os solos aluviais, arenosos e pedregosos garantem excelente drenagem, enquanto a elevada altitude proporciona ampla variação térmica entre os dias quentes e as noites frias, favorecendo uma maturação lenta e equilibrada das uvas. Sob a supervisão do enólogo Sergio Montiel, as uvas passam por uma maceração a frio de três dias antes da fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Após a fermentação malolática, o vinho amadurece por seis meses em barricas de carvalho francês de tosta média e, já engarrafado, permanece mais seis meses em cave antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

 baixa alta

EVOLUÇÃO

 primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, frescas e maduras, como cereja, ameixa e cassis, acompanhadas por elegantes notas de especiarias doces, como baunilha e chocolate, e especiarias picantes, como pimenta-do-reino; toques herbáceos elegantes também se revelam, além de toques de café e uma delicada nuance defumada

INTENSIDADE

 baixa alta

DOÇURA

 seco doce

ACIDEZ

 baixa alta

TANINO

 baixa alta

CORPO

 leve encorpado

PERSISTÊNCIA

 curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

apresenta bom volume e estrutura, com taninos maduros e bem integrados; as frutas maduras surgem em harmonia com notas de cacau, baunilha e especiarias provenientes do estágio em carvalho; possui acidez equilibrada, textura macia e um final 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

 oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

 salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA