

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Solandes Coleccion Roble Malbec 2017
Vinícola	Solandes
Safra	2017
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	San Rafael
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,3%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Solandes Organic Wine, fundada em 2005, é uma vinícola boutique dedicada à elaboração de vinhos de alta gama a partir de uma filosofia 100% orgânica. Seu trabalho é pautado pela mínima intervenção na vinificação, com produções em pequenos lotes que buscam preservar a autenticidade da fruta e a expressão do terroir. Seus vinhedos certificados estão localizados em San Rafael, no extremo sul de Mendoza, uma região singular cercada pelo rio Atuel — alimentado pelas águas do degelo dos Andes — e próxima à Reserva da Biosfera Ñacuñán, área protegida desde 1961 e reconhecida pela UNESCO como Reserva da Biosfera em 1986. À frente da elaboração dos vinhos estão a enóloga Marcela Villalón e o enólogo e engenheiro agrônomo Néstor Alonso, que contam com a consultoria da renomada equipe da EnoRolland. As uvas provêm das propriedades El Inicio e La Sophie, cultivadas sob rigorosos padrões de produção orgânica. O Código Colección Roble 2017 é elaborado exclusivamente com Malbec e amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para ameixa, cereja e amoras, acompanhados por delicadas notas florais típicas da Malbec, como violetas; a passagem por carvalho agrega complexidade ao conjunto, trazendo nuances de baunilha, chocolate, café e especiarias doces, além de sutis toques tostados

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

apresenta boa estrutura e volume, com taninos maduros, macios e bem integrados; as frutas maduras reaparecem em harmonia com notas de cacau, especiarias e nuances provenientes do carvalho; possui acidez equilibrada, textura aveludada 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



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