

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Steak Wine Reserva Bourbon Barrel Malbec 2025
Vinícola	Finca El Origen
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,7%
Maturação	em barris de Bourbon
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Steak Wine Reserva Bourbon Barrel 2025 é um Malbec de Mendoza elaborado pela Finca El Origen que aposta em uma combinação pouco convencional. A proposta parte de uma variedade emblemática da Argentina e acrescenta à elaboração a influência de barris que anteriormente receberam o destilado americano.

Essa etapa é o grande diferencial do vinho. O contato com a madeira de Bourbon acrescenta novas camadas ao perfil do Malbec e cria uma leitura diferente para uma uva já tão conhecida. É uma escolha que aproxima o vinho de um universo mais amplo, explorando a interação entre a fruta, a madeira e as características deixadas pelo destilado.

Além disso, o nome Steak Wine já indica sua inspiração gastronômica, especialmente para acompanhar carnes grelhadas e preparos na brasa. Ainda assim, a proposta vai além da mesa: é um rótulo para quem gosta de Malbecs de Mendoza e quer experimentar uma interpretação mais ousada da variedade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um perfil bastante expressivo, marcado por frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para ameixa, amora, cereja e cassis; as violetas acrescentam um caráter floral ao conjunto, enquanto especiarias como canela, cravo aparecem acompanhadas por notas de chocolate e coco tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra-se encorpado, concentrado e ao mesmo tempo fluido, com boa intensidade de sabores e taninos maduros; a fruta retorna em primeiro plano, acompanhada pelas notas de Bourbon, que ganham contornos tostados e de especiarias doces; tem excelente persistência

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

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



CULINÁRIA

