VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tapiz Black Tears 2017
Vinícola	Tapiz Wines
Safra	2017
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	96 pts James Suckling | 93 pts Wine & Spirits | 93 pts Wine Enthusiast | 95 pts Raymond Chan Wine Reviews | Medalha de Ouro - Sommeliers Choice Awards 2022 | Master - The Global Malbec Masters 2022

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tapiz está entre as vinícolas mais admiradas da Argentina na atualidade! Adquirida em 2003 da californiana Kendall Jackson pela médica Patrícia Ortiz, a empresa renasceu e prosperou, tanto que em 2017 foi eleita pela Wine Spectator uma das 100 vinícolas mais importantes do mundo do vinho.

Para atingir esse patamar, Patrícia e seu esposo Jorge investiram em uma equipe de peso! Os vinhedos são acompanhados de perto pelo agrônomo Carlos Correas, que possui mais de 30 anos de experiência na área, ingressando na Tapiz logo em 2004, após ter trabalhado em reputadas empresas como a Catena Zapata.

Na enologia, como se não bastasse contar com a expertise de Fabian Valenzuela, um dos principais enólogos do país, com um currículo invejável que conta com passagens por vinícolas da França, Austrália, Estados Unidos e Espanha, além das nacionais Susana Balbo e Catena, a empresa conta, desde 2012 com a consultoria de Jean-Claude Berrouet, o lendário enólogo francês que, por mais de 40 anos foi o responsável pela elaboração do mítico Pétrus, aquele vinhozinho da margem direita de Bordeaux.

A empresa possui nove vinhedos espalhados no território argentino: sete em Mendoza, um em San Javier (província de Río Negro) e um em Cafayate – Salta.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras - amora, cereja, mirtilo e ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, toffee, figo seco, licor maraschino, mentol, chocolate amargo e balsâmico, finalizando com toques amadeirados, tostados e minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: encorpado e volumoso, com taninos gordos, firmes e polimerizados que se sustentam em uma acidez ampla, salivante e muito gastronômica. O perfil de sabor acompanha perfeitamente a paleta olfativa, com um final de boca incrivelmente longo e saboroso

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: 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

É em um destes vinhedos de Mendoza, o Finca San Pablo, localizado no Valle do Uco, que são cultivadas as uvas que dão vida ao Tapiz Black Tears. São 435 hectares no alto Valle de Uco, a 1.350 metros de altitude, situados próximos à cidade de Tupungato.

O Tapiz Black Tears é um varietal de Malbec vinificado pela empresa com perfeição: assim que as uvas chegam à vinícola elas sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias para então serem fermentadas em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Assim que este processo é finalizado, o vinho é inserido em barricas novas de carvalho francês, onde realiza a fermentação malolática espontaneamente e amadurece por longos 24 meses.