VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tapiz Classic Malbec 2020
Vinícola	Tapiz Wines
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,1%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho (70% francês e 30% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	92 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apesar de sua história recente, a Tapiz conseguiu se consolidar como um dos maiores nomes do vinho argentino.

A vinícola principal, localizada no Valle de Uco, foi adquirida em 2003 pelo casal Patrícia e Miguel Ortiz, da californiana Kendall Jackson. Hoje, a empresa contabiliza cerca de 1000 hectares de videiras, cultivados em diferentes áreas do país. Mas as que originaram este varietal de Malbec estão no próprio Valle de Uco, nas sub-regiões de Vistaflores e San Pablo. Estes locais compreendem altitudes entre 1020 e 1350 metros acima do nível do mar.

Com mais de 30 anos de carreira, o enólogo chefe da vinícola é Fabian Venezuela, homem que carrega em seu currículo passagens pela Suzana Balbo Wines e Catena Zapata. Além disso, com o intuito de elaborar exemplares cada vez mais elegantes, desde 2012 o francês Jean Claude Berrouet, responsável pela elaboração dos vinhos do Château Petrus durante mais de 40 anos, foi escalado para fornecer consultoria exclusiva.

A elaboração deste vinho decorreu de maneira clássica. Antes do início da fermentação, as uvas passaram por uma maceração a frio durante 5 a 8 dias. Na sequência, a fermentação foi conduzida em tanques de aço inox, finalizando com um estágio de 8 meses em barricas de carvalho usadas, 70% francês e 30% americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras frescas (cereja, ameixa, framboesa, mirtilo), floral de violetas, especiarias adocicadas, como canela e baunilha, e fundo achocolatado

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: tem corpo gordo e suculento, taninos polidos, muito elegantes, e acidez no ponto; percebe-se certa amplitude de fruta fresca e madura, além de caráter especiado, com ótima persistência

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