

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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



CULINÁRIA