

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tinto Negro Vineyard 1955 2016
<b>Vinícola</b>	Tinto Negro
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	La Consulta (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13.6%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 Tim Atkin   94+ Wine Advocate (Robert Parker)   93 Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi brilhante e intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

exibe um <em>punch</em> aromático, repleto de cerejas vermelhas, mas depois de um tempo na taça as coisas começam a mudar: os aromas frutados dão espaço a notas de caramelo, tostado e uma complexa gama de especiarias doces, que mesclam baunilha, noz moscada, canela e gengibre

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

a primeira impressão é de um vinho sedoso, equilibrado e fresco, com uma persistência fabulosa, mas com a aeração o palato ganha potência e os taninos também mostram presença; Os sabores afloram as notas aromáticas e o final revela contornos minerais;

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

parrilla, paleta de javali ao forno, cassoulet, janelas de costela assada lentamente, lasagna alla bolognese, charcutaria e queijos