

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	VAGLIO CHANGO RED BLEND 2017
Vinícola	Vaglio Wines
Safra	2017
País	Argentina
Região	Altamira, Valle de Uco (Mendoza) e Cafayate (Salta)
Tipo	tinto
Castas	65% Malbec, 20% Tannat e 15% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2026
Decanter	45-60 minutos
Premiações	95 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling 93 pts Guia Descorchados 92 Revista Adegas 91 Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da vitivinicultura argentina ainda é considerada recente. Apesar disso, podemos constatar que algumas dinastias estão se formando. Nada de nomes como Antinori ou Rothschild, mas sim Catena, Arizu, Lopez, Zuccardi, Bianchi, Norton e, BALBO.

Na verdade, somente o futuro irá nos dizer isso, mas a família Balbo com certeza está no caminho certo, pois já é considerada uma referência. Obviamente, tudo começou com a incrível Susana Balbo, que trabalhou arduamente para alcançar sua posição de destaque. Seu filho, José Lovaglio Balbo, foi criado em “berço de vinho” e, após adquirir experiência em outros locais, voltou para sua terra natal para trabalhar com sua mãe. Assim como Susana, “J”, como José é conhecido no meio enológico, também criou seu próprio negócio, a Vaglio Wines.

Na Vaglio Wines, José criou rótulos que descrevem sua trajetória pessoal e profissional. O Vaglio Chango Red Blend tem inspiração em sua infância, quando viveu em Cafayate, na província de Salta. Chango é o apelido local que os adultos chamam as crianças e, além do nome, obviamente temos uma uva proveniente de Cafayate em seu corte.

O Vaglio Chango Red Blend 2017 é um assemblage de terroirs: a Malbec, que domina o corte com 65%, e a Cabernet Sauvignon que tem 15%, são provenientes de Altamira, no Valle de Uco (Mendoza), enquanto a Tannat, que contribui com 20%, vem de vinhedos de altitude, na belíssima Cafayate (Salta). A vinificação é realizada em tanques de concreto com leveduras nativas e, após a malolática espontânea, o vinho estagia 8 meses em barricas de carvalho francês, sendo 40% novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com bordas violáceas



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras bem maduras, quase em compota, com notas de incenso, manteiga, baunilha, chocolate ao leite



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cassis maduro, cranberry, mineral de carvão, taninos proeminentes, acidez suculenta, final de café (mocha)

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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA

