

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho VAGLIO CHANGO RED BLEND 2017

Vinícola Vaalio Wines

Safra 2017

País Argentina

Região Altamira, Valle de Uco (Mendoza) e Cafavate (Salta)

tinto Tipo

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

95 pts Tim Atkin | 93 pts James Suckling | 93 pts Guia Premiações

Descorchados | 92 Revista Adega | 91 Vinous Media

VEDANTE

TACA







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.

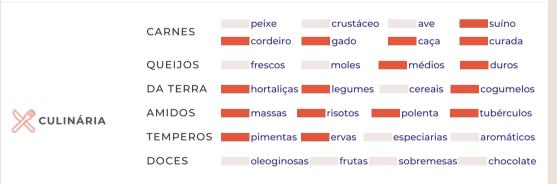
Na verdade, somente o futuro irá nos dizer isso, mas a família Balbo com certeza está no caminho certo, pois já é considerada uma referência. Obviamente, tudo começou com a incrível Susana Balbo, que trabalhou arduamente para alcançar sua posição de destaque. Seu filho, José Lovaglio Balbo, foi criado 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 Cafavate 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





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