

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vaglio Miperal Malbec 2018
Vinícola	Vaglio Wines
Safra	2018
País	Argentina
Região	El Peral, Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	96 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Projeto solo do **enólogo José Lovaglio**, filho de Susana Balbo, utiliza uvas provenientes de um pequeno vinhedo em uma encosta junto à bodega da família na região de **El Peral, Valle de Uco**. Destas parcas 600 plantas são produzidos míseros **500 litros de Malbec** que maturam por longos **16 meses em barricas novas de carvalho francês**.

O resultado é um grande vinho, de **fruta exuberante** e taninos perfeitamente maduros, extremamente carnudo e com **muito potencial para envelhecimento em garrafa**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

a amplitude da fruta é tanta que parece que o vinho é monodimensional, mas basta um girar de taça para que mostre toda a sua complexidade; ameixa negra e cassis aparecem em sintonia ao lado de ervas medicinais, baunilha, chocolate ao leite e nuances minerais de pedra lascada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

na boca confirma o DNA de um grande vinho nos taninos edificantes e perfeitamente maduros, mas também na exuberância da fruta, que vem escotada por uma acidez salivante; é um tinto denso mas ao mesmo tempo extremamente suculento, com potencial para muita evolução na garrafa

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