

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viamonte Estancia La Calma Malbec 2020
<b>Vinícola</b>	Viamonte
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viamonte é uma vinícola familiar fundada em 2007 pelo casal Arturo Celasso e Monica Vargas Arizu, combinando tradição e tecnologia de ponta.

Seu grande diferencial está nas vinhas centenárias localizadas aos pés da Cordilheira dos Andes. Os vinhedos mais antigos foram plantados em 1912, ou seja, há mais de 100 anos.

A linha Estancia La Calma é elaborada a partir de vinhas mais jovens, que, ainda assim, já somam notáveis 38 anos. Elas são cultivadas na Finca Las Terrazas, situada na clássica região de Maipú.

Após criteriosas etapas de vinificação, o vinho passou por um estágio de 6 meses em carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com traços púrpura

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja e a ameixa, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces – baunilha e canela, tabaco e exuberantes toques florais de violetas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado e com grande personalidade, este vinho apresenta taninos finos e sedosos que se combinam de forma impecável com uma acidez fresca e convida à gastronomia; o conjunto é de grande complexidade, e confirma com precisão os aromas descritos, oferecendo uma experiência sensorial completa e harmoniosa

#### 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

oleaginosas 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