

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vistalba Corte B
<b>Vinícola</b>	Bodega Vistalba
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Luján de Cuyo (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	81% Malbec 11% Cabernet Sauvignon 8% Bonarda
<b>Teor Alcoólico</b>	14.8%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE

## TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em meados dos anos 1930, Don Antonio Pulenta foi um dos fundadores da tradicional vinícola Peñaflor. Carlos Pulenta, seu filho mais velho, nasceu, cresceu e amadureceu no ramo vitivinícola. Após a venda da Peñaflor em 1997, e apesar de trabalhar para vinícolas famosas como a Trapiche e a Selentein, Carlos sentia falta do seu próprio negócio. Então, em 2001 deu início ao seu projeto particular, a Bodega Vistalba, a qual, atualmente, é considerada uma das melhores vinícolas da Argentina. Construída para otimizar resultados, a Bodega Vistalba tem todo seu processo produtivo por gravidade. O concreto foi o eleito como material para seus tanques de fermentação, o qual proporciona estabilidade térmica e semipermeabilidade de gases. O Vistalba Corte B é um colecionador de prêmios! Sua qualidade é reconhecida safra após safra, todas com ótimas notas da crítica especializada internacional. Assemblage de três castas famosíssimas em solo mendocino, a cada ano sofre pequenas mudanças de porcentagem em sua composição (esta safra de 2015 é composta por 81% Malbec, 11% Cabernet Sauvignon e 8% Bonarda - a qual cravou 94 pontos pelo Master of Wine Tim Atkin). Foi envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês de média tosta (sendo 40% barricas novas) e após engarramento passou por mais 6 meses na cave da vinícola para estabilização. E o resultado de todo esse cuidadoso trabalho? é comprovado na taça! No nariz temos aromas de frutas negras maduras (cereja, cassis e ameixa), especiarias doces (alcaçuz), eucalipto, cedro, baunilha e uma leve nota floral (violetas). Em boca está potente, untuoso e aveludado, com taninos finos e maduros, ótima acidez e muito persistente. Sabores das frutas negras maduras do olfato completadas por notas de baunilha, tabaco, eucalipto e cacau. Realmente um vinho incrível, merecedor de pertencer à uma Adega de Respeito ;)

## ANÁLISE SENSORIAL

 **Análise visual** DESCRIÇÃO púrpura intenso, brilhante e profundo

**INTENSIDADE** baixa           alta  
**EVOLUÇÃO** primário           terciário

 **Análise olfativa** DESCRIÇÃO frutas negras maduras (cereja, cassis e ameixa), especiarias doces (alcaçuz), eucalipto, cedro, baunilha e uma leve nota floral (violetas)

**INTENSIDADE** baixa           alta

**DOÇURA** seco           doce

**ACIDEZ** baixa           alta

**TANINO** baixa           alta

 **Análise gustativa** **CORPO** leve           encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta           longa

**DESCRIÇÃO** potente, untuoso e aveludado, com taninos finos e maduros, ótima acidez e muito persistente. Sabores das frutas negras maduras do olfato, baunilha, tabaco, eucalipto e cacau

**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**



CULINÁRIA