

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vistalba Corte C
<b>Vinícola</b>	Bodega Vistalba
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Luján de Cuyo (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	82% Malbec 18% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	20% do vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossa Oferta Imperdível de hoje está simplesmente ... IMPERDÍVEL !!

Já conheci os produtos elaborados pela Bodega Vistalba, tenho praticamente certeza de que você não está perdendo um presente de hoje. Se você ainda não conhece, tem acesso ou caso adquira o vinho de hoje, é uma enorme possibilidade de você vir fã de cartairinha dessa vinícola.

O Corte C é o produto de entrada da linha Vistalba. No entanto, não se engane - **todos os vinhos da linha Vistalba são ótimos!**

Trata-se de uma combinação de 82% de Malbec e 18% de Cabernet Sauvignon, onde 20% de vinho estagiam por 12 meses em barricas de carvalho francês. Traz em sua bebida pontos consagrados, como 90 pontos na Wine Enthusiast, 90 pontos por Stephen Tanzer, 91 pontos por James Suckling e 93 pontos pelo Mestre do Vinho Tim Atkin.

Outro destaque para uma **safrade 2016 EMPENDER Melhor dos Últimos 54 anos** EM Mendoza! O famoso Robert Parker classificou essa safra com 96 pontos, entrando em sua banda no máximo (96 - 100), chamada de "extraordinária".

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (cereja) e negras (amora) maduras, alcaçuz, baunilha e notas florais (violetas)



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

bom equilíbrio, com taninos finos e maduros completados por uma ótima acidez. Sabores predominantes de frutas vermelhas e negras maduras

### 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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos de boa estrutura, risoto de pera com gorgonzola, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA