

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vistalba Tomero Malbec 2020
<b>Vinícola</b>	Bodega Vistalba
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Los Arboles - Valle de Uco (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,8%
<b>Maturação</b>	20% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 8 meses, os demais 80% foram mantidos em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2003, pelo respeitável enólogo **Carlos Pulenta** (terceira geração da família), a **Vistalba** foi construída em uma propriedade em **Luján de Cuyo (Mendoza)**. A tradicional **família Pulenta**, que vocês já devem conhecer, possui uma história de sucesso e de longa data no ramo vitivinícola.

Apreciada de forma unânime, vem marcando presença em todos os continentes, praticando as mais modernas técnicas de viticultura, gerando como frutos os seus impressionantes vinhos. Atualmente, quem lidera este projeto de sucesso é **Paula Pulenta** (filha do Sr. Carlos) que, junto a uma equipe cheia de *know-how*, mantém e conduz admiravelmente a reputação da vinícola.

Vale destacar que um fator muito importante no cultivo de uvas em Mendoza, local de terras planas e desérticas, certamente foi a irrigação. Nesse sentido, a linha **Tomero** é uma homenagem ao operário que canalizava as águas do degelo da **Cordilheira dos Andes**, proporcionando irrigação aos vinhedos das áreas permitidas. Estes rótulos, tintos e brancos varietais, carregam o *terroir* de **Los Árboles - Tunuyán (Valle de Uco)**, todos eles elaborados com uvas da **Finca Don Antonio**.

Este **100% Malbec**, foi elaborado com bagas cultivadas em um solo argiloso, de textura franco-arenosa, em uma altitude de 1.090 metros. Na sua produção, foi aplicada a técnica de maceração pré-fermentativa a frio e as fermentações (alcoólica e malolática) foram conduzidas com controle de temperatura. Finalizadas, **20% do vinho estagiou em carvalho francês durante 8 meses**. Os demais 80% foram mantidos em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi com halos violáceos



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (ameixa, cassis), frutas silvestres (amora), nuances florais (violeta), especiarias adocicadas (canela), tabaco

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante e bem estruturado, apresenta taninos sedosos e acidez refrescante, com boa expressão dos sabores frutados e agradável persistência

### 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, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



### CULINÁRIA

