

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

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

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

