

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zuccardi Los Olivos Malbec 2019
Vinícola	Zuccardi
Safra	2019
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	50% do volume estagiou em barricas de carvalho francês por 10 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lançamento da Zuccardi, é um tributo aos olivais, tão representativos para a cultura da família quanto os vinhedos. Aqui vale um parêntese: se você nunca provou um azeite da Zuccardi, não sabe o que está perdendo!

Fruto de parcelas de altitude no Valle de Uco, temos aqui um monovarietal de Malbec, no qual 50% do conjunto matura em barricas francesas por 10 meses, e o restante em tanques de concreto. Equilíbrio perfeito entre a expressão da fruta e da madeira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cassis, amoras, mirtilos; algo que lembra pedra, ou grafite; no fundo um floral de violetas, um quê de cacau, e um toque sutil de especiaria doce



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carnudo, gastronômico e intenso, com taninos maduros e acidez bem dosada, novamente com uma mineralidade latente no fim de boca

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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA