

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zuccardi Serie A Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Zuccardi
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	parte do vinho estagia em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C - 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“É um motivo de orgulho para nossa família e toda a equipe Zuccardi Valle de Uco. Não trabalhamos por isso, mas pelo amor ao lugar onde moramos e cultivamos, mas sabemos que cada reconhecimento nos ajuda a tornar visível a singularidade e a identidade deste lugar mágico aos pés da Cordilheira dos Andes” – Sebastián Zuccardi, comentando o mais novo reconhecimento da vinícola, o título de Melhor Vinícola do Novo Mundo.<br /><br />Está preparado para contar? Vamos citar os reconhecimentos que fazem da Zuccardi, uma das melhores, mais respeitadas e principais vinícolas da Argentina e do mundo: além da maravilhosa última conquista de Melhor Vinícola do Novo Mundo 2022 pela famosa publicação norte-americana Wine Enthusiast, neste ano de 2023 a Zuccardi ingressou no Salão da Fama do World’s Best Vineyards, graças ao seu “three-peat” como Melhor Vinícola do Mundo, em 2019, 2020 e 2021! Some a estas conquistas o fato de que recentemente a Zuccardi se tornou a primeira vinícola argentina a possuir 3 vinhos com a pontuação máxima de 100 pontos pela Robert Parker Wine Advocate!<br /><br />Impressionante, não é mesmo?!<br /><br />O Zuccardi Serie A Malbec é elaborado com uvas provenientes dos impecáveis vinhedos da empresa localizados no espetacular Valle de Uco. O trabalho no vinhedo é meticuloso e, assim que as uvas chegam à vinícola, os grãos são selecionados manualmente e sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio por 7 dias. Então a fermentação alcoólica é iniciada com leveduras autóctones em tanques de aço inox com temperatura controlada. Antes da malolática espontânea, o vinho ainda realiza uma maceração pós-fermentativa por 20 dias com remontagens periódicas. Em seguida, parte do vinho é colocado em barricas de carvalho francês, onde amadurece por alguns meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como a cereja, a amora e a ameixa, acompanhadas de notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), cacau, tabaco e gostosos toques florais e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

amplo e cativante, esbanjando frescor e jovialidade. Os taninos são finos e presentes, secando completamente a boca; porém, logo vem uma acidez suculenta e gastronômica que promovem ótima salivação. O perfil de sabor segue a paleta olfativa e o final de boca é de saboroso e de boa 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

