

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Alta Yari Gran Malbec 2022
<b>Vinícola</b>	Bodega Alta Yari
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Gualtallary (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	95 pts Guia Descorchados   94 pts Decanter World Wine Awards   93 pts Tim Atkin   93 pts James Suckling   93 pts International Wine Challenge

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este Malbec é elaborado pela Alta-Yari, uma vinícola fundada em 2007 por Hervé Joyaux Fabre – francês de nascimento e argentino por adoção, uma verdadeira lenda da vitivinicultura argentina.

A cerca de 1.500 metros de altitude (uma das mais altas de Mendoza), a nobre zona de Gualtallary – Valle de Uco, foi por ele escolhida para sediar a Alta-Yari. O local é privilegiado: o clima é desértico, com precipitações que dificilmente ultrapassam 200mm/ano, a amplitude térmica diária é enorme, permitindo uma lenta e plena maturação fisiológica das uvas; o nível de insolação é gigantesco e o solo é pobre, de origem aluvial, com textura arenosa e pedregosa, de boa drenagem, rico em carbonato de cálcio.

O Gran Malbec é resultado de um trabalho impecável e meticuloso, que começa ainda no vinhedo, com controle de rendimentos e uma criteriosa colheita manual em pequenas caixas com capacidade máxima de 20 quilos, para não danificar as uvas. Chegando à vinícola, uma dupla seleção é realizada: primeiramente uma seleção de cachos e, em seguida, uma rigorosa seleção de grãos, onde apenas os perfeitos são destinados à vinificação. Esta, começa com uma maceração pré-fermentativa a frio por cinco dias. Então a fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um amadurecimento de 16 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, cereja e mirtilo, acompanhadas de notas de especiarias adocicadas (baunilha), chocolate amargo e tabaco; em segundo plano aparecem toques de violetas, levemente amadeirados e bastante minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

com uma estrutura sólida, potência marcante e elegância inegável, este vinho apresenta taninos refinados, maduros e perfeitamente integrados, acompanhados por uma acidez vibrante que estimula a salivação, resultando em uma explosão de frescor e energia; o perfil gustativo é amplo e reflete as notas aromáticas, culminando em um final de boca prolongado e delicioso

### 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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco,



### CULINÁRIA

