

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Yari Malbec Reserva 2020
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados 92 pts International Wine Challenge 91 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007, a Bodega Alta-Yari é um empreendimento do famoso enólogo bordelês Hervé Fabre, que aportou em Mendoza na década de 1990 para montar sua própria vinícola.

Enquanto os negócios da Bodega Fabre Montmayou estão mais focados em Luján de Cuyo e na Patagônia, a criação da Alta-Yari permitiu a ampliação do portfólio para o Valle de Uco, mais especificamente Gualtallary.

Nesta área, são cultivados vinhedos em altitudes entre 1350 e 1580 metros de altitude, uma das mais elevadas de toda a região. O local é considera um paraíso para a obtenção de vinhos complexos devido a uma série de fatores. Entre eles, podemos citar o outono relativamente longo e seco, que garante temperaturas amenas por um tempo maior, a amplitude térmica acentuada, além dos solo arenoso e rico em carbonato de cálcio, que ajuda a conferir muita elegância e frescor ao Malbec.

Primeiro integrante da linha Reserva da vinícola, este varietal foi feito com uvas colhidas manualmente de vinhedos localizados nos arredores da bodega. Sua elaboração contemplou uma maceração a frio durante 4 dias, seguida de fermentação em tanques de aço inox e, ao final, 50% do vinho foi transferido para barricas de carvalho francês, onde foi realizado um estágio durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo e brilhante com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, mirtilo e ameixa), especiarias doces (canela e alcaçuz), chocolate amargo e toques florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO estrutura perfeita, com taninos carnudos, amplos e maduros perfeitamente suportados por uma acidez suculenta, energética e muito, muito salivante. O perfil de sabor acompanha as notas do olfato e o final de boca é saboroso e bastante persistente



CULINÁRIA

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