

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niven Criolla Argentina Malbec 2021
Vinícola	Bodega Niven
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lucas Niven desponta como um dos novos talentos da enologia argentina. Após anos trabalhando para Catena Zapata - vinícola que, inclusive, lhe custeou um mestrado e lhe forneceu estágios em Montpellier e na Califórnia - o jovem e entusiasmado enólogo resolveu proporcionar novos caminhos à vinha familiar, e para ela se dedica desde 2012.

Os Niven são donos de uma propriedade centenária localizada em Junín, a leste de Mendoza, repleta de vinhas velhas, cultivadas mediante sistemas orgânicos e sustentáveis. Essas vinhas dão origem aos esplendorosos exemplares da linha Criolla Argentina, feitos com mínima intervenção enológica.

Composto 100% por Malbec, esse varietal foi vinificado e envelhecido em cubas de concreto, sendo que tanto a fermentação quanto a malolática decorreram de maneira espontânea.

Em suma, é um vinho que reflete a mais pura filosofia de seu criador, que diz o seguinte:

"Fazer vinho é como ter um filho, você tem que cuidar muito bem dele. Quando ele começar a crescer, preste atenção nele, ouça e depois solte. É assim que a identidade do vinho tem a marca do enólogo. A personalidade de um vinho é a terra de onde vem, a sua casta, o seu sol e o seu céu, depois o seu viticultor e por fim o seu criador."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intensas notas de frutas negras maduras, como groselha, ameixa e amora, escoltadas por toques mentolados, floral de violetas e traços minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, encorpado e profundo; destacam-se frutas vermelhas e negras maduras, suportadas por uma acidez carregada de frescor e taninos de grãos finos; o final persistente e muito saboroso

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