

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Primórdios Malbec 2023 |
| Vinícola | Bodega Don Manuel Villafañe |
| Safra | 2023 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| Tipo | tinto |
| Castas | Malbec |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 5 meses em barricas de carvalho francês e americano |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | até 2030 |
| Decanter | 15 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Primórdios Malbec – um vinho para comprar de caixa!

Enófilo prevenido é aquele que sempre possui rótulos em casa capazes de suprir diversas ocasiões. Obviamente, o normal é contar com uma diversidade menor de produtos caros e especiais e com mais opções econômicas para o *dia-a-dia* – exatamente o motivo que levou a **curadoria VinumDay** a selecionar o vinho desta semana, um exemplar que não é repleto de histórias ou premiações, mas que **entrega na taça um vinho saborosíssimo a um preço fantástico!**

É elaborado pela **Bodega Don Manuel Villafâne**, situada em Mendoza, a capital do vinho argentino, com vinhedos cultivados na cidade de **Maipú**, às margens do rio homônimo da região, com solos extremamente rochosos.

A vinificação é tradicional em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada e, após a malolática espontânea, o vinho amadurece em um misto de **barricas de carvalho francês e americano por 5 meses** antes de seu engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, acompanhadas por notas de especiarias e violetas, finalizando com um delicado toque mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

harmonioso, com taninos finos e aveludados muito bem equilibrados com uma acidez correta e bastante salivante. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o final de boca é prazeroso 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