

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pulenta Finca La Zulema Malbec 2019
Vinícola	Pulenta Estate
Safra	2019
País	Argentina
Região	Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	90 pontos James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recém-chegado ao Brasil, este varietal de Malbec cujas uvas são provenientes de vinhedos da Finca La Zulema, plantados em 1992 em Agrelo – Luján de Cuyo (Mendoza), traz consigo um respeitoso 90 pontos pelo crítico James Suckling e, apesar de não ter alcançado a faixa dos 90 pontos na Robert Parker Wine Advocate (ficou com 88 pontos), a resenha de Luis Gutiérrez o descreve com perfeição: “um jovem, direto e frutado Malbec, engarrafado sem amadurecimento em barricas. Um ótimo Malbec de entrada, justo e acessível.”

A história da Pulenta Estates remonta ao ano de 1902, quando Ângelo Pulenta e Palmira Spinsonti, deixam a comuna de Ancona na Itália e emigram para a Argentina. Décadas se passaram e a família se tornou uma das mais respeitadas da vitivinicultura argentina. Atualmente a vinícola é gerida por Eduardo e Diego Pulenta, da quarta geração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de frutas negras maduras, destacando-se amora, mirtilo e ameixa-preta; especiarias doces de noz-moscada, canela e um toque de cravo; fava de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bastante frutado, entregando frutas negras maduras e abundantes, com amora, cereja-preta, mirtilo e ameixa; taninos leves e polidos; acidez agradável que se mostra mais da fruta; final levemente especiado

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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA