

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Reserva Malbec 2022
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2001, a Bodega Renacer tornou-se conhecida pelos vinhos de grande qualidade de Luján de Cuyo e Valle do Uco. Além de cultivar suas próprias videiras, trabalha orientando produtores independentes para a manutenção de vinhas com baixo rendimento. A partir destas, o consultor Alberto Antonini, aplica sua *expertise* para elaborar Malbecs e Cabernets de classe mundial.

Um dos pilares da Renacer é a agricultura de alta precisão: as videiras são antigas e cultivadas com alta densidade. Para se ter ideia, a idade média das plantas que originam os exemplares da linha reserva é de 50 anos.

Neste Malbec, são empregadas uvas de Paraje Altamira (1100 metros de altitude) e Pampa del Cepillo (1200 metros de altitude), no Valle de Uco. A fermentação com leveduras indígenas em tanques de aço inox foi sucedida por uma maturação de 10 a 11 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e opaco



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas (mirtilo, amora negra), ameixa, floral de lavanda, canela e toques mentolados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, taninos finos e maduros, alinhados com uma acidez bastante suculenta; o toque é amanteigado e a fruta negra fresca se pronuncia, permanecendo em seu final deleitoso

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

oleginosas 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