

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tinto Negro Vineyard 1955 2016
<b>Vinícola</b>	Tinto Negro
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	La Consulta (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13.6%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 Tim Atkin   94+ Wine Advocate (Robert Parker)   93 Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi brilhante e intenso

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

exibe um *punch* aromático, repleto de cerejas vermelhas, mas depois de um tempo na taça as coisas começam a mudar: os aromas frutados dão espaço a notas de caramelo, tostado e uma complexa gama de especiarias doces, que mesclam baunilha, noz moscada, canela e gengibre

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

a primeira impressão é de um vinho sedoso, equilibrado e fresco, com uma persistência fabulosa, mas com a aeração o palato ganha potência e os taninos também mostram presença; Os sabores afloram as notas aromáticas e o final revela contornos minerais;

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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO parrilla, paleta de javali ao forno, cassoulet, janelas de costela assada lentamente, lasagna alla bolognese, charcutaria e queijos