

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tinto Negro Vineyard 1955 2016
Vinícola	Tinto Negro
Safra	2016
País	Argentina
Região	La Consulta (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.6%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	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



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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