

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vaglio Aggie Malbec 2020
Vinícola	Vaglio Wines
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	40% do vinho estagiou em barricas francesas novas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	94 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

José Lovaglio Balbo, filho de Susana Balbo, se divide entre o trabalho familiar e o pessoal. Ele atua como enólogo na vinícola fundada pela mãe, a Susana Balbo Wines, e também se dedica a um projeto autoral, a Vaglio Wines.

Os primeiros vinhos da Vaglio nasceram em 2013, logo após Jose adquirir e reformar uma pequena propriedade no distrito de El Peral, no Valle de Uco. É um projeto de exploração de terroirs, que traz maior destaque para vinhos varietais. A produção da marca é muito pequena, são 4 rótulos que correspondem a uma produção anual de apenas 20.000 garrafas.

A Malbec empregada no Aggie 2020 é proveniente de Gualtallary, no Valle de Uco, o novo epicentro da viticultura argentina. Ela foi colhida no vinhedo Capataz, plantado em 2008 a 1.320 metros acima do nível do mar, onde os solos aluviais mesclam uma estrutura calcária e pedregosa.

As uvas foram colhidas durante a noite e passam por uma meticulosa dupla seleção antes da vinificação, realizada com leveduras indígenas, e o vinho estagiou em carvalho francês, sendo 40% novo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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 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