

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viamonte Estancia La Calma Malbec 2020
Vinícola	Viamonte
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viamonte é uma vinícola familiar fundada em 2007 pelo casal Arturo Celasso e Monica Vargas Arizu, combinando tradição e tecnologia de ponta.

Seu grande diferencial está nas vinhas centenárias localizadas aos pés da Cordilheira dos Andes. Os vinhedos mais antigos foram plantados em 1912, ou seja, há mais de 100 anos.

A linha Estancia La Calma é elaborada a partir de vinhas mais jovens, que, ainda assim, já somam notáveis 38 anos. Elas são cultivadas na Finca Las Terrazas, situada na clássica região de Maipú.

Após criteriosas etapas de vinificação, o vinho passou por um estágio de 6 meses em carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com traços púrpura

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja e a ameixa, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces – baunilha e canela, tabaco e exuberantes toques florais de violetas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e com grande personalidade, este vinho apresenta taninos finos e sedosos que se combinam de forma impecável com uma acidez fresca e convida à gastronomia; o conjunto é de grande complexidade, e confirma com precisão os aromas descritos, oferecendo uma experiência sensorial completa e harmoniosa

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 oleaginosas 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