

ALTURA 900 MALBEC

LOSADA
• • • VINHOS



OR-AL2010

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Otero Ramos Winery

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

SAFRA: 2010

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: Luján de Cuyo

SOLO: -

VARIEDADE: Malbec

MATURAÇÃO: 8 meses em barricas de carvalho francês e americano, depois permanece na garrafa

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16°C a 18°C

GUARDA: -

DECANTER: De 30 a 60 minutos

PRÊMIOS: -

A Otero Ramos é uma vinícola familiar que está localizada em Luján de Cuyo, Mendoza. Seu terroir está a 900m do nível do mar e proporciona as condições de solo e clima ideais para a produção desse malbec que permanece envelhecendo na garrafa por alguns anos antes de ser comercializado.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi com reflexos brilhantes.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Vinho frutado com aromas picantes, pétalas de rosa vermelha, cereja e ameixa preta. Fruta macerada e notas de baunilha, devido ao seu envelhecimento em carvalho.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Boa estrutura, calor e peso.

HARMONIZAÇÃO

CARNES

○ PEIXE ○ AVE ○ SUÍNO ○ CRUSTÁCEO

CARNES

● GADO ○ CAÇA ● CURADA ○ CORDEIRO

QUEIJOS

○ FRESCOS ○ MOLES ○ MÉDIOS ● DUROS

DA TERRA

○ HORALIÇAS ○ LEGUMES ○ CEREAIS ○ COGUMELOS

AMIDOS

● MASSAS ○ RISOTOS ● POLENTA ○ TUBÉRCULOS

TEMPEROS

● PIMENTAS ○ ERVAS ○ ESPECIÁRIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Carnes assadas ou grelhadas., macarrão com molho vermelho, queijos semiduros e produtos defumados