

SANTA BRASA MALBEC

LOSADA
• • • VINHOS



OR-SB2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Otero Ramos Winery

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: Luján de Cuyo

SOLO: -

VARIEDADE: Malbec

MATURAÇÃO: 4 meses em barricas de carvalho francês e americano

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

GUARDA: -

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: -

O Santa Brasa reúne duas grandes tradições argentinas: a paixão pelo churrasco e o bom vinho. Um malbec de características. Um vinho equilibrado nos sabores e nos aromas, suculento e com aromas dominantes de frutas vermelhas. O amadurecimento em barricas de carvalho e a altitude são determinantes tanto para alcançar a qualidade diferenciada quanto para a harmonização perfeita com um suculento churrasco ou a pizza do final de semana.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi com reflexos brilhantes.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Um primeiro ataque de frutas vermelhas frescas trazem a tona a tipicidade da malbec e a ávida juventude deste exemplar, toques delicados de chocolate ao leite e grãos de café completam sua estrutura aromática.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ○ ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ○ ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Framboesas e amoras frescas e maduras com boa acidez e taninos vibrantes.

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 grelhadas, churrasco, pizzas tradicionais, massas de molhos pouco complexos.