

Estancia Los Cardones Tigerstone Malbec 2012 | Seleção Obras-Primas

2

POR A REVISTA SOCIEDADE DA MESA EM 2 DE MAIO DE 2016

FICHA TÉCNICA

Estão dispostos a desfrutar de um Malbec único? Aqui apresentamos a vocês o Estancia Los Cardones Tigerstone Malbec 2012, um vinho que representa o verdadeiro caráter dos vinhos do norte da Argentina, sem esquecer da elegância e finesse.

País: Argentina

Região: Salta

Indicação Geográfica: Cafayate

Uvas: 100% Malbec

Crianza: 12 meses de crianza em barris de carvalho francês (15% novos)

Álcool: 14% vol.

Produtor: Bodegas Anko



O vinho

O épico deste vinho não está somente nas uvas de procedência. A uva é vindimada manualmente, desengraçada delicadamente e esmagada para ser microvinificada em pequenos depósitos plásticos (bines) de apenas 700kg de capacidade, onde toda a elaboração é feita de maneira manual e na ausência de bombas. A temperatura de fermentação não supera os 18°C. Por isso, a extração de aromas e taninos acontece de maneira seletiva, sem super extrações.

Finalizada a fermentação alcoólica, o vinho é prensado e transferido para barris de carvalho, onde continua com sua fermentação malolática, passando logo para sua crianza. Isso ocorre 100% em barris de carvalho francês de

Cata

Vermelho-rubi de capa média e lágrima com destaque na borda da taça. Necessita respirar para mostrar todo o seu potencial. As primeiras notas são de fruta em licor de cereja, aparecendo depois lembranças de crianza bem equilibrada, grafite de lápis e chocolate amargo. A boca é longa, envolvente com um quase equilíbrio perfeito entre a acidez e a estrutura. Notas de licor na boca, junto aos taninos muito maduros e redondos, aportam elegância e longitude ao vinho.

Harmonização

Trata-se de um vinho polivalente, porque pode ser harmonizado com todos os tipos de comidas, Minha recomendação é que comecem com embutidos secos e queijos curados ou semicurados. Na sequência, continuem saboreando seu equilíbrio, acidez e taninos redondos com pratos gordurosos como um estofado de carne ou uma vitela. Ou atrevam-se e preparem uns tacos de milho com carne e abacate. [Confira nossa receita de tacos para acompanhar esse vinho!](#)

Temperatura

Sua temperatura de consumo deve estar entre os 16 – 18°C. Não é estritamente necessária sua decantação. É recomendada a abertura da garrafa com alguma antecedência ao momento de consumo. Se optar pela guarda, cada vez mais será necessária sua oxigenação prévia, portanto, será recomendável oxigená-lo em um decanter de fundo largo e esperar pelo menos 30 minutos antes do consumo. Neste caso, fique atento à temperatura.

Guarda

Para beber já, mas eu recomendo que tenham um pouco de paciência, porque este vinho crescerá na garrafa nos próximos meses e anos. Em ótimas condições de conservação, poderemos consumi-lo, no mínimo, nos próximos oito anos (2016 – 2024).

Texto: Alberto Pedrajo

Pesquisar ...

Pesquis

RECEBA NOSSA NEWSLETTER

Cadastre seu e-mail

Enviai

POPULARES

RECENTES

FAVORITOS



1 DE FEVEREIRO DE 2016

Por que cada vez mais as garrafas de vinho têm tampas alternativas não rolhas de cortiça natural?



1 DE JULHO DE 2015

8 minutos de curiosidades sobre vinho



30 DE JULHO DE 2015

Inovação e exclusividade nos negócios do vinho.



1 DE DEZEMBRO DE 2015

ÚLTIMAS PUBLICAÇÕES

20 DE JANEIRO DE 2017

Chantilly Conheça alguns segredos para acertar em cheio na receita

20 DE JANEIRO DE 2017

Vale do Aconcágua. Vinhedos a pés da colossal Cordilheira dos Andes

20 DE JANEIRO DE 2017

Filtro de barro Salus Tex – Retri repaginado mostra sua cara

20 DE JANEIRO DE 2017

Safra 2012. Jantar em 20/12/2016. Confraria 10 Amigos no Juvevê.