

<http://www.vinhobr.com.br/vinho+argentino+anubis+malbec~33~17~5~++vinhos+~argentina>



Anúbis Malbec, 2009

Variedade: 100% Malbec.

Vinhedos: Agrelo (Liján e Cuyo), Cruz de Piedra (Maipú) e La Consulta (San Carlos).

Vindima: Colheita manual.

Vinificação: 27 a 35 dias de maceração, à temperatura máxima de 28 - 31°C.

Gradação Alcoólica: 13,20% vol.

Idade dos vinhedos: 18 anos.

Elevação do vinhedo: 1.000 - 1.100 mts (3.780 pés) acima do nível do mar.

Mudas: Sem enxertia.

Guarda: Repousa por 9 meses em barricas 50% carvalho francês e 50% carvalho americano de primeiro uso.

Segundo O ESTADÃO: Um tinto gostoso, com ótima relação custo-benefício. Ele é feito por um casal de talento, Susana Balbo e o marido, Pedro Marchevsky, que trabalharam muito tempo na Catena e agora dirigem a vinícola Domínio Del Plata, em Agrelo, Luján de Cuyo. Uma marca a ser lembrada, com produtos muito bons em vários níveis. Este Anubis é um "Malbec" básico, nada caro, que dá muito prazer. Um tinto de boa cor, que se destaca pela elegância, maciez e equilíbrio na boca. Aroma gostoso e com muitas frutas (amoras). O aroma predispõe a gostar do vinho, que não decepciona na boca, onde se destaca pela maciez. Aparece algo de torrefação, provavelmente resultado de algum contato com o carvalho. Um tinto macio, "doce", sedoso e elegante. Mais do que pronto para o consumo. Taninos nada agressivos, sem nada de amargor. Final gostoso. Equilibrado, com boa acidez. 13,5% de álcool.

Peito de frango grelhado e saladas. Jantar em 07 de março de 2011.