



# VINUM·DAY

est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	COBOS FELINO MALBEC 2020
<b>Vinícola</b>	Viña Cobos
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Luján de Cuyo e Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (8% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts James Suckling   90 pts Vinous

### VEDANTE



Aglomerada

### TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Paul Hobbs** é considerado o Steve Jobs da enologia. E se o Malbec argentino possui tamanho prestígio, grande parte disso deve-se a ele. Apenas 2 anos após a fundação da **Viña Cobos**, a qual é sócio, alavancou o varietal da vinícola em destaque mundial na safra 1999.

Nos melhores lotes de **Luján de Cuyo** (altitudes entre 945 e 1.100 m) e do **Valle de Uco** (altitudes entre 900 a 1.400 m), encontrou condições ideais para o cultivo das castas Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Petit Verdot e Merlot, de modo a empregá-las nos rótulos primorosos e equilibrados que levam a sua assinatura.

O **currículo do enólogo é invejável**, fato que o coloca **entre os melhores do mundo**. Além de assessorar mais de 30 vinícolas ao redor do mundo, possui parcerias em vinícolas na Califórnia, França, Espanha e Armênia, onde elabora vinhos com a sua assinatura, muitos dos quais são premiadíssimos.

O **Cobos Felino Malbec** foi elaborado em tanques de aço inoxidável e, após o término das fermentações, passou por maturação de **12 meses em barricas de carvalho francês, das quais 8% eram novas**. O vinho não passou por nenhum processo de filtração, para que, assim como espera o enólogo, não perca nenhum detalhe de sua estrutura marcante.

## ANÁLISE SENSORIAL



## Análise visual

## DESCRIÇÃO

púrpura profundo

## INTENSIDADE

baixa alta

## EVOLUÇÃO

primário terciário



## Análise olfativa

## DESCRIÇÃO

seu bouquet é exuberante, apresenta frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, mirtilo, alcaçuz), nuances florais (violeta), um toque delicioso que remete à trufa de chocolate ao leite com licor de cassis

## INTENSIDADE

baixa alta

## DOÇURA

seco doce

## ACIDEZ

baixa alta

## TANINO

baixa alta



## Análise gustativa

## CORPO

leve encorpado

## PERSISTÊNCIA

curta longa

## DESCRIÇÃO

estruturado e voluptuoso, enche o paladar de sensações; apresenta taninos finos e perfeitamente integrados, acidez suculenta e muito saborosa; as notas frutadas de cassis e alcaçuz se destacam, com ótima persistência

## 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

oleoginosas	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