



VINUM·DAY

est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Felino Malbec 2019
Vinícola	Viña Cobos
Safra	2019
País	Argentina
Região	Valle de Uco e Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.1%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	93 Tim Atkin 93 James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Cobos é uma das mais prestigiadas vinícolas argentinas!

Tudo começou em 1988, quando um dos mais respeitados enólogos do mundo visitou Mendoza e apaixonou-se pelo local. Seu nome? Paul Hobbs!

Onze anos depois Paul Hobbs teve sua primeira colheita e começou a vinificar as uvas Malbec que viriam fazer sucesso internacionalmente. Anos se passaram e com eles seus vinhos foram acumulando premiações. Porém, podemos dizer que a empresa cravou seu nome na história da vitivinicultura argentina em 2014, quando o famoso crítico norte-americano James Suckling atribuiu nota máxima ao Cobos Malbec 2011, o primeiro vinho argentino a ser classificado com 100 pontos.

A Cobos é reconhecida por entregar um altíssimo nível de qualidade seja qual for a linha de vinhos. A Felino, que trazemos hoje, é sua linha de entrada e sua qualidade realmente impressiona, fazendo os enófilos imaginarem o quanto espetacular podem ser as linhas superiores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras maceradas, de framboesa, e frutas negras, com destaque para amora e mirtilo; floras intenso de violeta; especiarias doces como noz-moscada e cravo; uma nota de grafite

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

carga de frutas vermelhas e negras se confirma, agora frescas e maduras; fresco, com ótimo equilíbrio entre acidez e o dulçor da fruta, taninos polidos e redondos; final de boca que mescla especiarias doces e um toque salivante de mineralidade



CULINÁRIA

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
---	---	--	---

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

Safra 2019. Jantar em 15/08/2022. Adega do Futuro, Maceió/Alagoas.