

Vis a Vis Malbec-Cabernet 2019

The Wine Plan



Região, País: Mendoza, Argentina

Classificação legal: I.P. Mendoza

Uvas: 50% malbec, 50% cabernet sauvignon (vinhedos de 100 anos e 38 anos respectivamente)

Álcool: 13,0%

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho

Características: cor rubi brilhante. Grande intensidade e complexidade de aromas. A uva Malbec confere aromas de fruta fresca, ameixas, cerejas e figos. A Cabernet Sauvignon aporta aromas de especiarias e tomilho, com fundo de baunilha e tabaco dado pelo amadurecimento em carvalho. No paladar a fruta é madura e a textura é sedosa, com nuances de baunilha e tosta leve, provenientes do amadurecimento em carvalho.

Harmonização: parrilla, morcilla, arroz carreteiro com mandioca cozida, fraldinha grelhada com batatas rústicas

Temperatura: servir entre 14°C

Outras informações

Produtor: a família Buchaillot é originária da província de Córdoba. Em 2014 iniciaram as suas atividades vitivinícolas em Mendoza ao adquirir uma propriedade com vinhedos de bonarda e syrah. Atualmente envasam 60 mil garrafas ao ano sob a marca The Wine Plan.

Clima: continental de altitude

Solo: silte (solo arenoso), com boa profundidade

Viticultura: vinhedo Malbec de 6,5 hectares situado na propriedade denominada Finca Chica, Medrano, a 700 m.s.n.m., no terroir Medrano. Rendimento de 6.500 Kg/ha. Colheita efetuada na terceira e quarta semana de março de 2019. Vinhedo Cabernet Sauvignon de 3,5 hectares situado na propriedade denominada Finca La Libertad, a 680 m.s.n.m., no terroir La Libertad. Rendimento de 8.500 Kg/ha. Colheita efetuada na terceira e quarta semana de março de 2019.

Vinificação: a fermentação é realizada em pequenos tanques de concreto, maceração durante 15 dias, prensagem suave das uvas, fermentação malolática espontânea e posterior amadurecimento em carvalho por 9 meses, clarificação suave sem filtragem, engarrafado em fevereiro de 2020.

Guarda: 5 anos