

# 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 Buchillot 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