



San Pedro de YACOCHUYA Malbec 2013

Este é um Malbec perfumado, com aromas de jaboticaba, cereja negra, cassis e café com um leve toque de mineralidade. Trata-se de um vinho estruturado, que exibe juventude e complexidade. Em boca, seus taninos doces afagam o paladar com suavidade, enquanto a acidez traz um frescor delicioso. Um vinho com a chancela de Michel Rolland. É um daqueles “malbecão” ideal para um churrasVINHO!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Argentina

Região Salta/Cafayate

Produtor San Pedro de Yacochuya

Safra 2013

Elaboração

Uva 93% Malbec 7% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 15%

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho novo francês

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo púrpura

Olfativo Frutas negras maduras, uva passa, ameixa de manjar, geleia de mirtilo, chá, café, eucalipto e chocolate amargo

Gustativo Encorpado, estruturado, taninos doces, madeira integrada, potente e final longo

Harmonização Carré de cordeiro, carnes grelhadas, bife ancho mal passado, bife de chorizo com arroz biro birô, costela, porterhouse na grelha com provoleta

Serviço

Temperatura de Serviço 14/18º

Estimativa de Guarda Pronto para beber ou +5 anos

Do Produtor

Localizada em Cafayate, a cerca de 190 quilômetros da cidade de Salta, a 1.600 metros de altitude. Cultiva-se, em praticamente 100% de seus vinhedos, as uvas Malbec e Torrontés. Em 1998, o mais influente enólogo da atualidade, Michel Rolland, foi convidado pela família Etchart para dar consultoria para a bodega em troca de participação societária, Rolland trabalha para mais de 100 vinícolas em 14 países diferentes e é responsável por alguns clássicos como Château Pontet-Canet e o Château Pape-Clement. A partir desse momento a vinícola San Pedro de Yacochuya revolucionou a forma de produzir seus vinhos!