

ZOLO BLACK MALBEC 2019



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Zolo Black Malbec é um vinho elaborado cem por cento com a uva Malbec, provenientes da Finca El Jarillal, situada em Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, a 1050 metros acima do nível do mar. Este local é dominado por uma grande montanha, com um céu azul e sol intenso. O clima é seco e frio, e os solos são áridos e arenosos. Desde os tempos das culturas inca e huarpe, seguida pelas migrações espanholas e italianas, essa terra foi cultivada, inicialmente com abóboras, milho e feijão, e, posteriormente, com vinhedos. A vinificação é comandada por Jean Claude Berrouet, enólogo francês que comandou o Château Pétrus por quarenta anos. O vinho passa por um envelhecimento de dezoito meses em barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%), seguido de pelo menos doze meses de envelhecimento em garrafa antes de ser comercializado. No exame sensorial, este Malbec apresenta uma cor vermelha profunda com reflexos púrpura. Seus aromas e sabores são dominados por frutos vermelhos secos, como ameixas passas e figos, acompanhados por notas de violetas e sutis toques mentolados. Além disso, exibe notas licorosas e taninos amáveis, com um final longo e untuoso. A Zolo, vinícola responsável por este vinho, é reconhecida por suas práticas de cultivo sustentável, refletindo seu compromisso com a preservação ambiental. Recebeu 92 pontos da publicação Vinous e dos críticos Tim Atkin e James Suckling.

País:
Argentina

Uva:
Malbec

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
90 minutos

Teor alcoólico:
14,5%

Corpo:
●●●●●

Guardar em adega climatizada até:
2030

● HARMONIZAÇÃO

Carnes gordas assadas na brasa, Pato assado na manteiga com louro, Cordeiro assado na brasa, Pernil de cordeiro, Queijo Manchego, Torta de carne, Pernil assado ao forno e chocolate amargo.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.