

clube do vinho

Grand Cru®

MALBEC, UM DOS PREDILETOS DO BRASILEIRO



Originária da região sudoeste da França, foi na Argentina que a uva Malbec melhor se desenvolveu e ganhou prestígio mundial. Na segunda metade do século XIX, uma praga devastou grande parte dos vinhedos da França. Foi quando um visionário argentino contratou um enólogo francês e levou diversas uvas para seu país, incluindo a Malbec, que passou a ser cultivada principalmente na região de Mendoza, onde se adaptou muito bem. Luján de Cuyo, em Mendoza, foi o primeiro lugar na América do Sul a obter a Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), certificado que obriga os produtores a manter um alto nível de qualidade dos vinhos.

O Clube do Vinho desse mês traz para você três Malbecs dessa região. O primeiro deles é da Viña Cobos, que nasceu do desejo do enólogo americano Paul Hobbs de produzir vinhos de reconhecimento internacional, com um nível de qualidade até então não obtido pelas vinícolas argentinas. Durante 20 anos, Hobbs e seus colaboradores se dedicaram a estudar e a cultivar vinhedos na região de Mendoza, em Luján de Cuyo e Valle de Uco. Desde a primeira colheita, em 1999, a Viña Cobos ampliou a qualidade dos Malbecs argentinos, estabelecendo um padrão de excelência para a região.

O **Cobos Felino Malbec 2017**, de rubi intenso, combina estrutura, densidade e equilíbrio. Com acidez e tanino médios, traz aromas de amora, grafite, tabaco e baunilha. Em boca é suculento,

fresco, estruturado e gastronômico, despertando sabores de ameixa, mirtilo, morango e figo.

Os outros dois vinhos deste mês pertencem à mesma vinícola: a Pulenta Estate. A família Pulenta começou a produzir vinhos na Argentina em 1912, logo depois que chegou da Itália. Passadas três gerações, os Pulenta resolveram transformar a paixão em trabalho e abriram as portas da Pulenta Estate, que mesmo depois do reconhecimento manteve o ambiente familiar, onde cada vinho nasce e é cuidado como um integrante da família.

Os vinhos jovens produzidos por essa vinícola são da linha “La Flor de Pulenta”. São vinhos “na flor da idade”, os primeiros a serem engarrafados na vinícola. O **La Flor de Pulenta Malbec Rosé 2017** é um vinho leve, de um rosa arreado maravilhoso, com aromas de frutas vermelhas frescas. Delicado no paladar, com uma boa acidez que lhe confere frescor, é daqueles vinhos que se toma na beira da piscina ou em um terraço de frente para o mar.

O **La Flor de Pulenta Malbec 2017** é envelhecido por seis meses em barricas de carvalho de segundo ou terceiro uso, ganhando mais estrutura do que notas gustativas. De vermelho intenso, é suculento e fresco, com sabores limpos e taninos polidos. Seus aromas florais chamam atenção para a taça, que logo revela framboesas e notas de especiarias doces.

Fernando A. F. Rodrigues

Cobos Felino Malbec 2017



R\$ 120,00

País:	Argentina
Uva:	Malbec
Composição:	100% Malbec
Região:	Mendoza
Sub-região:	Luján de Cuyo
Produtor:	Viña Cobos
Potencial de guarda:	Vinho para beber jovem
Envelhecimento:	8 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica:	15%
Temperatura de consumo:	16°C a 18°C

Harmonização: hambúrguer de picanha, churrasco, vegetais assados, empanadas, pizza de calabresa, queijos e embutidos variados.



R\$ 90,00

La Flor de Pulenta Malbec Rosé 2017

País:	Argentina
Uva:	Malbec
Composição:	100% Malbec
Região:	Mendoza
Sub-região:	Luján de Cuyo
Potencial de guarda:	Pronto para beber
Temperatura ideal de consumo:	8° C a 10° C

Harmonização: frituras, petiscos e canapés.



R\$ 90,00

La Flor de Pulenta Malbec 2017

País:	Argentina
Uva:	Malbec
Composição:	100% Malbec
Região:	Mendoza
Sub-região:	Luján de Cuyo
Potencial de guarda:	Vinho para beber jovem
Envelhecimento:	6 meses em barris de carvalho
Gradação alcoólica:	14%
Temperatura ideal de consumo:	16°C a 18°C

Harmonização: guisados ou carnes no bafo.