



1  
Altos Las Hor-  
migas Malbec  
Clásico  
2018



**País:** Argentina  
**Região:** Mendoza (Valle de Uco)  
**Castas:** Malbec  
**Estágio:** 9 Meses tanque cimento  
**Álcool:** 13,5% abv  
**Servir entre:** 15 e 18°C  
Harmoniza com empanadas argentinas, rissois e croquettes de carne, rosbife, pratos de bacalhau

- Versão purista da casta Malbec e mínima intervenção, extração suave e leveduras indígenas
- Enologia de um dos maiores mestres da enologia clássica: Alberto Antonini (ex Antinori e Frescobaldi)
- Pode envelhecer, mas é sobretudo para ser apreciado na juventude
- **GF 075 » 11,30€ | Membro 8,48€**



WHY THIS WINE?

2  
Salentein  
Barrel Selection  
Malbec  
2018



**País:** Argentina  
**Região:** Mendoza (Valle de Uco)  
**Castas:** Malbec  
**Estágio:** 12 meses em barricas carvalho francês e americano  
**Álcool:** 13,5% abv  
**Servir entre:** 15 e 18°C  
Harmoniza com qualquer tipo de carne na brasa.

- Relação qualidade-preço para um vinho encorpado e com madeira
- Personifica a viticultura e a enologia moderna, com enfoque dado ao tratamento da fruta e a sua maturação perfeita
- Foi o primeiro produtor a explorar a zona de Valle de Uco, considerada hoje a melhor sub-região de Mendoza
- Uso da técnica de Delestage, que proporciona extração de cor sem produção de taninos agressivos
- **GF 075 » 14,92€ | Membro 11,19€**

3  
Colomé Estate  
Malbec  
2017



**País:** Argentina  
**Região:** Salta (Valles Calchaquíes)  
**Casta:** Malbec  
**Estágio:** 15 meses barricas carvalho francês 2º a 5º uso. 6 meses em garrafa.  
**Álcool:** 14,9% abv  
**Servir entre:** 15 e 18°C  
Harmoniza com qualquer tipo de carne na brasa, bacalhau assado, polvo assado.

- Caso único no mundo. Latitude baixa (paralelo 23, ou seja, quase trópico de capricórnio) compensada pela altitude (1700 a 3111m). A incidência maior de sol e diferenças de temperatura muito grandes entre noite e dia fazem com que a uva produza pele grossa, o que dá mais cor e corpo. A amplitude térmica diária também é crucial na manutenção da acidez.
- Vinhedos mais altos do mundo
- Excelente relação preço-qualidade, tendo em conta a origem do vinho
- **GF 075 » 19,44€ | Membro 14,58€**

4  
Noemia  
Malbec 2014



**País:** Argentina  
**Região:** Patagonia (Rio Negro)  
**Castas:** Malbec  
**Estágio:** 18 meses em cascos de carvalho francês de 600l (15% novos)  
**Álcool:** 14% abv | Vegano  
**Servir entre:** 15 e 18°C  
Harmoniza com qualquer tipo de carne na brasa, estufados e caça.

- Vinhedos em pé franco plantados em 1932.
- Seleção massal da casta Malbec, o que significa que os pés de vinha não são iguais entre eles.
- Irrigação natural, com a água dos andes, por canais com mais de 100 anos.
- Raridade. vinhedo de apenas 1,5ha
- Grande potencial de guarda devido à grande concentração (evolução positiva +20 anos).
- **GF 075 » 116,95€ | Membro 87,71€**

Os primórdios da viticultura na Argentina datam de 1550, pelas mãos dos colonizadores Espanhóis. Mas, foi sobretudo uma onda de imigração europeia entre o século XIX e o início do século XX, que contribuiu de forma intensa para a cultura local de beber vinho. Em 1851, por exemplo, o país já dispunha de uma Escola e Centro de Pesquisa em Viticultura.

No final dos anos 1990's, fortes investimentos estrangeiros trouxeram tecnologia e conhecimento científico que revolucionaram a indústria vitivinícola do país. Foi a partir dessa altura que a Argentina começou a exportar os seus novos vinhos sumarentos e cheios de "glamour", obtendo enorme sucesso em pouco tempo. Muito desse sucesso deveu-se ao que conseguiram fazer com a casta Malbec, levando a popularidade desta casta para níveis nunca imaginados.

Nativa do sudoeste da França, mais especificamente da região de Cahors e de Bordeaux, a casta Malbec parecia estar condenada à obscuridade porque gerava vinhos rústicos e tânicos. De facto, era usada para dar cor mais profunda aos vinhos claros de Bordeaux, até então denominados "claret". Na Argentina, onde o clima quente é atenuado pela altitude das vinhas, a malbec atinge um nível de maturação sem perder a acidez vibrante necessária para equilibrar o vinho. Hoje, a Malbec, uma casta originalmente francesa, elegeu um novo berço e está intimamente ligada à Argentina, tendo-se tornado a sua casta bandeira.