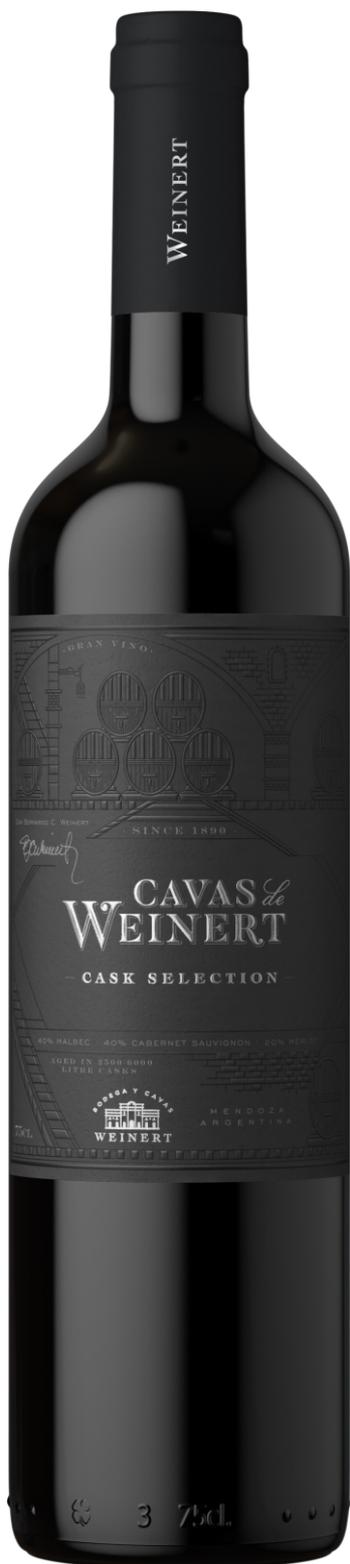


CAVAS DE WEINERT CASK SELECTION

Mendoza - Argentina



95 Pontos Tim Atkin | 95 Pontos Descorchados
94 Pontos James Suckling | 91 Pontos Wine & Spirits

Vinho emblemático da vinícola, já que representa sua filosofia de elaboração de vinhos.

Não existe um sistema de formação ou de poda definido para vinhas que possam dar uvas para Cavas de Weinert. Na verdade, a mistura de parral / pergola (para Merlot e Cabernet Sauvignon) com espaldero (para Merlot e Cabernet Sauvignon) e baixo espaldero (para Malbec) traz complexidade ao vinho.



40% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 20% Merlot

Teor Alcoólico: 15,3%

Açúcar: 2,65 g/l

Acidez Total: 7,68 g/l

PH: 3,50

Vinificação: Fermentação feita com levedura selecionada em cuba de concreto com tinta epóxi a temperatura controlada entre 28°C a 30°C. Bombeado mais de duas vezes por dia (adição de ácido tartárico, se necessário). Fermentação de 7 a 9 dias com peles e mais 5 a 10 dias sem peles. Fermentação maloláctica para suavizar os componentes ácidos do vinho e adicionar complexidade no sabor e estrutura.



Envelhece 3 anos em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelha escuro com toques violetas e tonalidades marrons.



Aroma profundo e persistente a frutos vermelhos.



Na boca é um vinho harmônico e complexo em sabor, agradável doçura, abrindo-se com um bom balanço de taninos, acidez e álcool. Tem um largo e suave final.

Harmonização: Risoto de açafrão, lombo de cervo defumado com ervas finas e legumes assados, steak au poivre com batatas rões.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br