

PIATTELLI RESERVE MALBEC

Salta - Argentina



93 Pontos Tim Atkin

91 Pontos James Suckling

Originária do sudoeste da França, é a variedade tinta que melhor se adaptou ao solo argentino, proporcionando vinhos excepcionais. De aromas intensos, cor púrpura, muita concentração e sabor agradável, sem dúvida e na Argentina que são produzidos os melhores exemplares do Malbec.

São elaborados tanto tintos leves e jovens, com aromas frescos e frutados, como tintos encorpados com grande capacidade de guarda nos quais sobressaem os aromas de frutas vermelhas maduras. As uvas Malbec são cultivadas em todas as zonas vitivinícolas do país, entretanto os seus melhores expoentes se originam na província de Mendoza, nas regiões de Lujan de Cuyo e Maipú.



100% Malbec

Teor Alcoólico: 14,6%

Açúcar: 3,46 g/l

Acidez Total: 8,5 g/l

PH: 3,7

Vinificação: Colheita e seleção manual. As uvas que entram no tanque para uma maceração a frio e a subsequente fermentação 25-27°C durante 4 dias e um total de 20 dias de maceração.



Envelhece 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor púrpura.



Aroma de ameixas com notas de chocolate.



Na boca, mostrando frutas escuras e um longo e agradável acabamento.

Harmonização: Carnes vermelhas e pratos condimentados.



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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br