

# JUAN BENEGAS MALBEC

Malbec, é um tipo de uva francesa e principal variedade da região de Cahors, também presente em Bordeaux, encontrou condições excelentes na Argentina, onde produz vinhos frutados, muito macios, de bom corpo, cor escura e tânicos, para ser consumido ainda jovem, também muito usado em bordeaux para fazer corte.



Mendoza - Argentina



100% Malbec



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25°C. Maceração pós-fermentativa durante 2 semanas. Desborre e fermentação maloláctica natural.



Envelhece 06 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho cereja intenso com reflexos violáceos.



No aroma, primeiro notas de frutas vermelhas frescas, como morangos e ameixas, depois aparecem notas picantes e notas florais. Sua breve passagem por barris aparecem em notas de baunilha e caramelo.



No paladar, apresenta-se consistente na entrada com destaque no meio da boca apresentando uma evolução dos seu taninos doces e maduros, acompanham ao vinho fruta fresca que da um volume delicado e suave, equilibrando a acidez, final médio.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Harmoniza com carnes vermelhas e brancas assadas, peixes gordos e massa com molho leve.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,1%

Açúcar: 2,05 g/l

Acidez Total: 5,13 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO