

MILAMORE

Para comemorar a décima colheita do nosso emblemático vinho Enamore e celebrar o amor da família pela Itália e as suas tradições, Bodega Renacer decidiu mudar o nome do vinho Enamore por Milamore, em homenagem às colheitas anteriores e mil colheitas por vir.



Mendoza - Argentina



Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Cabernet Franc



“Appasimento” os cachos são expostos a ventos secos durante três semanas a temperatura ambiente, Até perder 1/3 do seu peso. Fermentação alcoólica ocorre com levedura selecionadas durante 30 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 23°C e 25°C.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi profundo.



No nariz expressa grande complexidade de flores, mel, geleia de ameixa seca. Após alguns minutos aparecem notas de baunilha e especiarias doces fornecidas pelo carvalho francês.



Boca cremosa e taninos firmes e doces. Final longo e persistente.



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



Carnes vermelhas, massas, tábuas de queijos e faz uma aliança perfeita com chocolates amargos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 9 g/l

Acidez Total: 5,55 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO