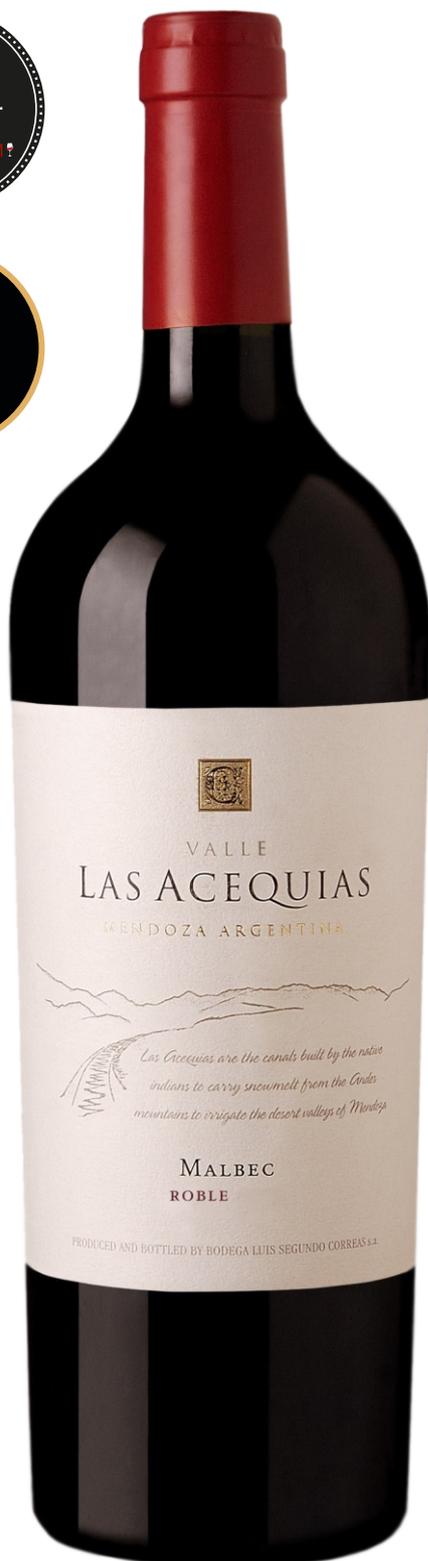


VALLE LAS ACEQUIAS ROBLE MALBEC

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



Colheita manual com seleção de cachos e grãos antes da moagem. Segue com a vinificação clássica com temperaturas entre 25°C e 27°C. Maceração de 20 dias sobre a bagaça com délestage e pigeage periódicos.



Envelhece 10 meses em barricas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso com toques violáceos.



Aroma de frutas vermelhas com notas doces e delicadas. O carvalho acrescenta um toque defumado muito elegante.



Vinho concentrado, complexo, elegante, com taninos suaves e de grande persistência.



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



Harmoniza com berinjela grelhada, brie, cabrito, cogumelos salteados, cozidos com carne, empanada, fondue de queijo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,7 g/l

Acidez Total: 74,93 meq/l

PH: 3,8



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO