

# VALLE LAS ACEQUIAS ROSEDAL 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



As uvas foram selecionadas, desengaçadas e prensadas. Submeteu-se a uma maceração a frio durante 7 dias antes da vinificação clássica com leveduras selecionadas e fermentação entre 25-27°C. Macerado durante 20 dias com remontagens diárias e délestage.



Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho roxo intenso.



Aroma com notas de frutas vermelhas e ameixas combinados com aromas de baunilha e tabaco e entregues para envelhecimento em carvalho Francês.



Na boca entrada suave e taninos aveludados e firmes com um final suculento.



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



Harmoniza com carnes vermelhas grelhados, massa com molho vermelho, carne de porco, aves selvagens, Locro, chivito ao espeto e queijos semi-curados.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 3,20 g/l

Acidez Total: 5,80g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO