



Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Malbec

Cultivo da uva: produção restrita a 1 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

Uva: 100% Malbec

Safra: 2018

Terroir: Vale dos Vinhedos

Teor alcoólico: 13%

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por no mínimo 09 meses.
- 6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano, de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

Produção de apenas 1450 garrafas numeradas.

Sugerimos decantar por 40 minutos antes de degustá-lo para melhor expressão de seus aromas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Visual: vermelho rubi, límpido e brilhante.

Olfato: se mostra intenso com aromas de frutas vermelhas e negras maduras perfeitamente integradas com as notas de torrefação, chocolate, tabaco e presença de especiarias como baunilha.

Paladar: se mostra intenso, potente, com taninos presentes e macios, sua acidez é equilibrada, vinho de final longo e persistente.

Harmonização: carnes vermelhas com sabores intensos e marcantes como bife de chorizo, picanha, carré de cordeiro, massas com molhos vermelhos, risotos e queijos fortes.