

MALMA GRAN RESERVA FAMILY WINES MALBEC

A linha Gran Reserva alcança vinhos nos quais o terroir está presente juntamente com a fruta e que, ao mesmo tempo, envelhecem para contribuir com complexidade e longevidade.



Patagônia - Argentina



100% Malbec



Colheita manual, seleção de cachos, desengace e seleção de grãos. Maceração e fermentação tradicional a 26°/28° C durante 21 dias com fermentos selecionados. Fermentação malolática cumprida.



Envelhece 12 meses em tanques de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha violácea, intensa.



Aromas de ameixas maduras e amoras com suaves notas de violetas.



Na boca, frutas maduras, ameixas secas; com toques de especiarias e baunilha contribuídos pelo carvalho. Vinho de longo final, elegante e equilibrado.



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



Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas, com grelhados e carne de caça.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,1%

Açúcar: 4,0 g/l

Acidez Total: 5,00 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO