

BENEGAS ESTATE WINE GUALTALLARY 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



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25° C. Maceração pós-fermentativa durante 2 semanas. Desborre e fermentação maloláctica natural.



Envelhece 08 a 10 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta rubi intensa com reflexos violáceos.



Aroma de frutas maduras, como morangos e ameixas, depois notas florais e por fim um toque mineral.



Na boca apresenta intensidade média com taninos suaves e redondos. Fácil de beber, aveludado e untuoso com final longo.



Temperatura de serviço entre 17°C a 18°C.



Harmoniza com carnes vermelhas cozidas lentamente ou grelhada, cordeiro ou frango assado com ervas e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,8%

Açúcar: 2,94 g/l

Acidez Total: 5,14 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO