

FINCA FERRER ESTATE GROWN MALBEC

Depois de um trabalho manual meticuloso nos vinhedos e com o envelhecimento em barricas de carvalho francês, conseguimos vinhos elegantes e equilibrados que concentram todas as características deste terroir único. Cada uva tem seu verdadeiro lar e em nenhum outro lugar do mundo a Malbec prospera com tanto esplendor como nas encostas do dos Andes.



Tupungato | Vale de Uco - Argentina



100% Malbec



Fermentação em tanques de aço inoxidável para capturar os aromas frutados e sabores da variedade.



Envelhece 80% em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, e 20% em carvalho americano, durante aproximadamente 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Intensa cor vermelho rubi.



Os aromas apresentam boa complexidade, combinando aromas de frutas negras doces e baunilha, notas de amêndoas e nozes.



Na boca é aveludado, característica concedida pelo seu tempo em barricas de segundo e terceiro uso que se integram harmoniosamente com as notas frutadas da uva. Com taninos redondos, este é um vinho pronto para ser degustado, mas também com grande potencial de envelhecimento.



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



Acompanha perfeitamente todos os tipos de carnes, grelhadas ou com molhos, bem como peixes com legumes grelhados. Ideal desde o aperitivo, como carpaccio ou presunto, até o prato principal.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,4%

Açúcar: 2 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO