

BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LA ENCERRADA 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 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho com reflexos rubi.



No nariz tem forte presença de frutas vermelhas com notas floridas, como violetas típicas das regiões do Valle de Uco. A amplitude térmica gerada nestes vinhedos de altura, dão ao vinho uma cor profunda e uma intensidade aromática.



Vinho de intensidade media, com taninos suaves e redondos que se desenvolve através da boca. Suculento e muito agradável no paladar com uma sutil mineralidade. Elegante e de final longo em boca.



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



Harmoniza com carnes vermelhas assadas, e também pode acompanhar massa com molhos complexos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,85 g/l

Acidez Total: 5,32 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO