

MALMA GRAN RESERVA FAMILY WINES CABERNET SAUVIGNON

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% Cabernet Sauvignon



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 escura intensa.



Aromas a pimentão vermelho, frutos do bosque e baunilha.



Na boca, ele é complexo, com toques de geleia, cogumelo seco e caramelo. Vinho com muito boa estrutura, elegante e com final macio.



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



Harmoniza perfeitamente com massas com molho vermelho.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,2%

PH: 3,75

Acidez Total: 5,05 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO