

MATERVINI TINTO MALBEC

Este vinho tinto vem do distrito de Chacayes em Vale de Uco, Mendoza. É uma área jovem localizada a 1150 mts. acima do nível do mar. Solos com areia aluvial, argila e cascalho. É um Blend de Malbec co-fermentado com Cabernet Franc e Petit Verdot. Este vinho é encorpado e fresco ao mesmo tempo.



Vale de Uco, Mendoza - Argentina



87% Malbec, 8% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot



A colheita da uva ocorre e as frutas são dirigidas para o container de fermentação, o processo é efetuado em tanques de concreto e barricas de carvalho neutro com uma temperatura média entre 16°C e 30°C. por duas semanas A próxima fase inicia o processo de maceração, neste processo as peles da uva permanecem antes da prensagem, durando cinco dias. O processo é finalizado com a redução da acidez do vinho utilizando a fermentação malolática.



Envelhece 12 meses em barris franceses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi escuro.



Profundamente aromático, com toques de deliciosas frutas frescas e ameixas escuras clássicas. Indícios de ervas selvagens esmagadas durante caminhadas matinais.



O vinho é estruturado, vibrante, energético e fresco ao mesmo tempo. No paladar é frutado e com notas exóticas, muito diferente do que é encontrado em áreas tradicionais de Mendoza.



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



Carnes vermelhas com molhos intensos e suculentos, massas gratinadas, Risoto de cogumelos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 2 g/l

Acidez Total: 6,2 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO