

# FINCA FERRER COLECCIÓN 1310 MALBEC

Gualtallary é uma das regiões vinícolas mais importantes do Vale do Uco e hoje é o foco do vinho na Argentina e é aqui onde se constroem os projetos mais inovadores e o futuro de Mendoza que a nossa coleção mais exclusiva tem origem, neste solo único e especialmente selecionado em nossa vinha Gualtallary, com uma altitude extrema de 1.310 metros acima do nível do mar.



Gualtallary | Vale de Uco - Argentina



100% Malbec



Uvas colhidas à mão em caixas de 18kg. Maceração pré-fermentativa com extrações a baixa temperatura durante 4 dias. Fermentação em tanques de aço inoxidável, maceração excessiva de até 20 dias com controle de temperatura.



Envelhece em barrica de carvalho francês, de primeiro e segundo uso, por 16 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho púrpura profundo.



No nariz apresenta uma vasta gama de aromas, começando com frutos pretos maduros que lembra geleia de ameixa, notas herbais, balsâmicas e folhas acompanhadas de notas de chocolate e café, típicos de um Malbec envelhecido em madeira.



Com uma entrada doce, suave e sedosa, estas são as principais características que descrevem este grande vinho em sua passagem pela boca. Taninos macios dando introdução a um final frutado e persistente. Um malbec intenso, elegante e de grande capacidade de guarda.



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



Acompanha perfeitamente carnes vermelhas, queijos duros e massas com molho vermelho.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 3,76 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO