

MATERVINI VIÑA CANOTA MALBEC

O vinhedo que dá origem a este Malbec foi plantado em 1938 e cultivado por cavalos até 2002. O vinhedo cresce a 3.200 pés de altitude, em solos alusões: terreno arenoso com camadas de argila e canteiros de cascalho profundo, formados pela atividade milenar do rio Mendoza. A combinação deste solo e as videiras antigas resulta neste vinho clássico de Mendoza, com sabor atraente de austeridade, forte mineralidade, bom equilíbrio e um longo final.



Vale de Canota, Mendoza - Argentina



100% Malbec

A colheita da uva ocorre e as frutas são dirigidas para o container de fermentação, o processo é efetuado em tanque de concreto com epóxi, 6500 litros, com uma temperatura de 33°C por uma semana.



A próxima fase inicia o processo de maceração, neste processo as peles da uva permanecem antes da prensagem, não há maceração fria ou pós fermentação. Não há uso de enzimas ou sulfitos durante a moagem. Bombeamento intensivo mais de 12 horas por dia. O processo é finalizado com a redução da acidez do vinho utilizando a fermentação malolática.



Envelhece 14 meses em barris franceses de 225 litros, com no mínimo 11 meses em contato com suas próprias borras.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso.



Aroma de frutas vermelhas e minerais.



Na boca é atraente com forte mineralidade e toques de frutas vermelhas, bom equilíbrio e um final longo e encorpado.



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



Grelhados de carne vermelha, pratos com culinária longa e sabores fortes, como carnes de caça (javali, veado e Lebre), massas recheadas com molhos complexo e queijos duros.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,2%

Açúcar: 3,21 g/l

Acidez Total: 6,2 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO