

# T8 MALBEC

O Lote 8 provém do oitavo Terroir, onde o solo é calcário com um substrato de argila na superfície, sendo um dos solos mais antigos da região.



Cahors - França



100% Malbec



O vinho é elaborado de forma tradicional, em pequenas produções, na adega de microvinificação. A uva é recebida e desengaçada de forma muito cuidadosa, evitando qualquer esmagamento. A fermentação alcoólica acontece entre 21 e 28°. Seguida duma maceração uma pós-fermentação relativamente longa.



Envelhece 20 meses em barrica de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Vermelho rubi intenso com o centro escuro.



Aroma frutas vermelhas maduras, diversas especiarias.



Apresenta grande estrutura, com taninos muito macios. Traz lembrança de frutas negras principalmente amora.



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



Combinação perfeita com os pratos típicos de Cahors, como Cassoulet, pato e queijo bem maduros.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 3,7 g/l

Acidez Total: 3,3 g/l

PH: 3,54



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**