

MATERVINI PIEDRAS VIEJAS MALBEC

Os vinhedos crescem próximo da pré-cordilheira, a 1600 metros de altitude, Piedras Viejas é um desafio de agricultura. É um dos vinhedos mais extremos no mundo. A plantação é dada por pequenos blocos de vinhedos de tipos de solo não aluvial, bem rochoso, como calcário que varia de 40 a 450 milhões de anos e rocha basáltica quebrada. Essa diversidade geológica contribui para distintos sabores e aromas. A primeira colheita foi realizada 7 anos após o plantio, e mantém um nível de produtividade baixíssimo.



Las Heras, Mendoza - Argentina



100% Malbec

A colheita da uva ocorre e as frutas são dirigidas para o container de fermentação, tanques cônicos de carvalho esloveno, abertos, com capacidade de mil litros, permanecem por um período de oito dias.



A próxima é 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 por mais de doze horas por dia. O processo é finalizado com a redução da acidez do vinho utilizando a fermentação malolática.



Envelhece 14 meses, com no mínimo 11 meses em contato com as borras para amplificar o sabor do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho intenso e profundo.



Intenso aroma de frutas negras, toque levemente defumado e de especiaria.



Intenso, puro, com toques minerais. O vinho é encorpado e fresco, muito vibrante.



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



Carnes assadas, queijos encorpados e envelhecidos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,1%

Açúcar: 3,2 g/l

Acidez Total: 6,2 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO