

RENACER MALBEC

A vinícola situada em Perdriel, bem ao pé da Cordilheira dos Andes, combina o estilo medieval de sua torre de pedra com os mais modernos equipamentos técnicos. Os vinhedos que circundam a vinícola crescem nos solos franco-argilosos da Renacer, ideais para o cultivo dos melhores Malbec do mundo. A Renacer está ciente de que os melhores vinhos saem dos vinhedos mais bem cuidados, por isso, suas videiras são tratadas, cuidadas, e o crescimento é controlado, limitando assim a sua produção para melhor concentração de cores e aromas.



Mendoza - Argentina



100% Malbec



Colheita manual e dupla seleção de cachos e bagas. Maceração a frio durante 10 dias a 8°C, antes da fermentação alcoólica. Fermentação feita com leveduras indígenas durante 20 dias em barricas de carvalho francês de primeiro uso, tosta média e temperatura controlada 28°C a 30°C. Maceração pós fermentativa de 12 dias.



Envelhece 24 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi escuro com reflexos roxos.



O nariz revela grande complexidade aromática com notas de tosta, alcaçuz, chumbo lápis, lavanda, cereja e ameixa madura. Opulento sobre os taninos.



Boca, doce e aveludado. Equilíbrio impecável entre a fruta e madeira. Rotundo e fim poderoso.



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: 14,5%

Açúcar: 1,97 g/l

Acidez Total: 4,72 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO