

T3 MALBEC

As videiras estão cultivadas em solos muito antigos, com influência aluvial do rio Lot. O terreno é rico em pedras, com pouca matéria orgânica, o que forçou as raízes a crescer com enorme profundidade, obtendo caráter mineral.



Cahors - França



100% Malbec



As uvas são colhidas e introduzidas em tanques delicadamente para evitar o esmagamento. A fermentação alcoólica é feita com temperatura controlada a 28°C por 15 dias.



Envelhece 20 meses em barrica de carvalho francês levemente tostadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso com nuances violetas.



Aroma de fruta madura, toques de mirtilo e ameixa, delicada especiaria.



Na boca tem ataque de frutas negras, toque de Brioche, baunilha e alecrim. Final muito persistente e duradouro.



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



Perfeito com Filé Mignon, costelinhas de cordeiro e queijo maduros.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 3,8 g/l

Acidez Total: 3,4 g/l

PH: 3,52



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO