

MATERVINI ANTES ANDES CALCHAQUÍES MALBEC

A origem deste vinho é o Vinhedo Rupestre, em uma formação de cadeia de montanhas contemporânea à Pré-Cordilheira, localizada em Salta, no Noroeste da Argentina. Plantada a 7.800 pés de altitude, está localizada no meio do caminho entre Cafayate e Molinos. A formação do solo é mais antiga que o solo dos Andes, construído por basalto vulcânico, granito e areia, proporcionando uma fantástica drenagem natural. O resultado é um Malbec distinto, fresco e cheio de frutas, com um sentimento selvagem para ele e notas minerais que torná-lo um vinho claramente típico de Salta.



Vale de Cafayate, Salta - 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 13 meses em barris franceses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso.



Aroma de amora e mirtilo, delicado toque defumado e especiarias.



Na boca é fresco com ataque de frutas, sentimento selvagem denotando notas minerais que o torna um vinho claramente típico de Salta.



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



Comidas apimentadas, carnes assadas como de cordeiro e cabra.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,1%

Açúcar: 2 g/l

Acidez Total: 6,2 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO