

BENEGAS LYNCH LA ENCERRADA ESTATE SINGLE VINEYARD GUALTALLARY MALBEC

Malbec, é um tipo de uva francesa e principal variedade da região de Cahors, também presente em Bordeaux, encontrou condições excelentes na Argentina, onde produz vinhos frutados, muito macios, de bom corpo, cor escura e tânicos, para ser consumido ainda jovem, também muito usado em bordeaux para fazer corte.



Mendoza - Argentina



100% Malbec



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25° C. Maceração fermentativa durante 20 días. Fermentação malolática em barris de carvalho francês de primeiro uso.



Envelhece 18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta rubi intensa com reflexos.



Aroma de frutas maduras, como morangos e ameixas são as primeiras a aparecerem, depois notas florais principalmente violeta.



Em boca é potente com taninos redondos bem equilibrados e persistentes. A passagem por madeira lhe confere uma sedosidade necessária para unir todos os sabores durante a fermentação, aparecendo notas de couro e tabaco.



Temperatura de serviço entre 17°C a 18°C.



Harmoniza com cordeiro assado, carnes vermelhas com cozimento lento e queijos cremosos como Brie e Camembert.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15,4%

Açúcar: 2,05 g/l

Acidez Total: 5,6 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO