

LUIS SEGUNDO 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



As uvas foram selecionadas, desengaçadas e prensadas. Submeteu-se a uma maceração a frio durante 7 dias antes da vinificação clássica e com leveduras selecionadas e fermentação entre 25-27°C. Macerado durante 20 dias com remontagens diárias e délestage.



Envelhece 18 meses em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho profundo de boa intensidade.



Aroma com notas pequenas para bagas, ameixas e figos combinados com baunilha e tabaco aromas adquiridos durante envelhecimento em carvalho Francês.



Na boca apresenta grande personalidade, corpo distinto, harmonioso e sensual.



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



Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos vermelhos, carne de porco, aves selvagens, Locro, chivito no espeto e queijos semi-curados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,80 g/l

Acidez Total: 6,20g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO