

FINCA FERRER COLECCIÓN 1310 MALBEC

Gualtallary é uma das regiões vinícolas mais importantes do Vale do Uco e hoje é o foco do vinho na Argentina e é aqui onde se constroem os projetos mais inovadores e o futuro de Mendoza que a nossa coleção mais exclusiva tem origem, neste solo único e especialmente selecionado em nossa vinha Gualtallary, com uma altitude extrema de 1.310 metros acima do nível do mar.



Gualtallary | Vale de Uco - Argentina



100% Malbec



Uvas colhidas à mão em caixas de 18kg. Maceração pré-fermentativa com extrações a baixa temperatura durante 4 dias. Fermentação em tanques de aço inoxidável, maceração excessiva de até 20 dias com controle de temperatura.



Envelhece em barrica de carvalho francês, de primeiro e segundo uso, por 16 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho púrpura profundo.



No nariz apresenta uma vasta gama de aromas, começando com frutos pretos maduros que lembra geleia de ameixa, notas herbais, balsâmicas e folhas acompanhadas de notas de chocolate e café, típicos de um Malbec envelhecido em madeira.



Com uma entrada doce, suave e sedosa, estas são as principais características que descrevem este grande vinho em sua passagem pela boca. Taninos macios dando introdução a um final frutado e persistente. Um malbec intenso, elegante e de grande capacidade de guarda.



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



Acompanha perfeitamente carnes vermelhas, queijos duros e massas com molho vermelho.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 3,76 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO