

CRIANZA MALBEC



Este vinho foi criado a partir de um blend de diferentes terroirs do Vale de Uco, unindo o melhor de cada zona para alcançar a expressão mais pura deste varietal. Uma cuidadosa colheita das uvas juntamente com um método de vinificação moderno, permitem ressaltar a sua intensidade frutal, refletindo sua riqueza e autenticidade.

COMPOSIÇÃO

100% Malbec

LOCALIZAÇÃO

Uvas provenientes de três zonas do Vale de Uco:
San Carlos, Tunuyan e Tupungato.

COLHEITA

Realizada à mão, usando caixas plásticas de 500 kg.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em vasilhas de cimento de capacidade média, com temperatura controlada e maceração curta para obter uma elevada intensidade frutada e frescor.

GUARDA

6 meses de contato com madeira de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Petiscos e pizzas variadas.

Massas frescas com molhos à base de tomate.

Sobremesas com mousse de chocolate e frutas negras.

POTENCIAL DE GUARDA

Mais de 3 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho violáceo brilhante.

Aromas de morango, cerejas frescas e violetas, com um toque de baunilha e doce de leite.

Na boca é muito redondo, com taninos doces e um final muito frutado, que lhe dão a este Malbec um perfeito equilíbrio entre frescor e complexidade.