

VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA CABERNET ROBLE

País de Origem	Argentina		
Região	Mendoza – Valle de Uco		
Produtor	Bodega Estancia Mendoza		
Safra	2017		
Castas	Cabernet Sauvignon		
Temp. Serviço	15 a 17°C		
Guarda	5 anos		
Harmonização	Carnes vermelhas Massas Queijos meia cura		
Análises	Álcool: 12,8%	PH: 3,7	
	Acidez: 5,78g/l	Açúcares Totais: 2,93g/l	
Barrica	6 meses em barrica de carvalho francês.		
Vinificação	Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada entre 25°C.		
	Fermentação malolática natural. A estabilidade tartárica é realizada por arrefecimento do vinho a -4°C durante 4 ou 5 dias .		
Notas de Prova	Um vinho de cor vermelho intenso com reflexos violeta. Aroma de frutas vermelhas, ameixas e framboesas. No paladar apresenta corpo excelente, frescor e taninos agradáveis.		



Cód. 12720