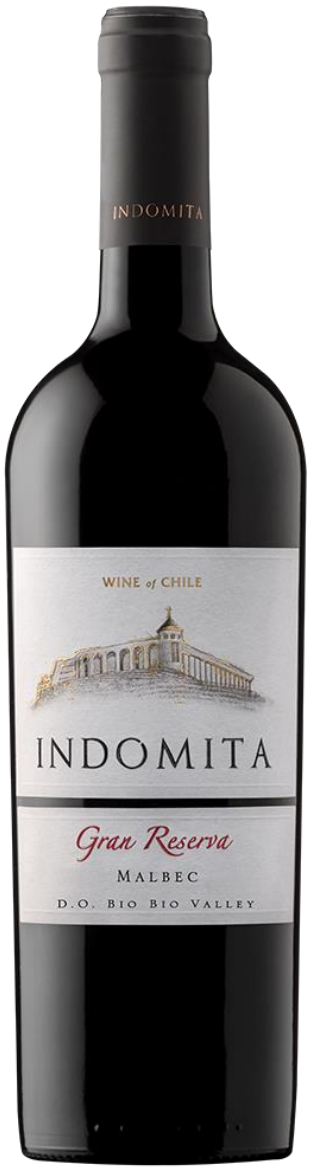
Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO INDÓMITA GRAN RESERVA MALBEC

País de Origem	Chile
Região	Vale do Bio Bío
Produtor	Viña Indómita
Safra	2017
Castas	Malbec
Temp. Serviço	17 a 18°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Carne de javali | Pães doces | Cordeiro assado no espeto | Massas com molhos fortes Queijos maduros
Análises	Álcool: 13,8% PH: 3,55 Acidez: 3,48g/l Açúcares totais: 3,2g/l
Barrica	60% da mistura envelhece por 10 a 12 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	Maceração fria por 5 dias a 8°C. Fermentação de 15 a 21 dias em temperatura de 24° a 26°C em tanques de aço inoxidável. Fermentação malolática induzida com carvalho francês.
Notas de Prova	Um vinho de intensa cor vermelho cereja com tons acastanhados. Aromas agradáveis de pimenta branca, chá preto, violetas delicadas e mirtilos contra um fundo de ervas selvagens, casca de carvalho, floresta tropical fria e rocha vulcânica. A boca oferece taninos lisos e redondos.



Cód. 21765