

## VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA MALBEC ROBLE

País de Origem	Argentina
Região	Mendoza – Vale de Uco
Produtor	Bodega Estancia Mendoza
Safra	2022
Castas	Malbec
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	6 anos
Harmonização	Carnes grelhadas   Massas   Queijo meia cura
Análises	Álcool: 13,10% Acidez: 4,78g/l      Açúcares Totais: 2,44g/l
Barrica	6 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	As uvas são colhidas em março em cestos de 400kg. Fermentação com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Fermentação malolática natural e maceração prolongada.
Notas de Prova	Cor violeta intenso. Aroma de ameixas, amoras, com violeta e chocolate. No paladar apresenta uma boa estrutura e taninos macios. Muito equilibrado e com final longo.

