

VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA RESERVA MALBEC

País de Origem	Argentina	
Região	Mendoza – Valle de Uco	
Produtor	Bodega Estancia Mendoza	
Safra	2018	
Castas	Malbec	
Temp. Serviço	16 a 18°C	
Guarda	8 anos	
Harmonização	Carnes assadas Churrasco	
Análises	Álcool: 13,5% Acidez: 4,64g/l	PH: 3,6 Açúcares Totais: 3g/l
Barrica	6 meses em madeira e 6 meses em garrafa.	
Vinificação	Colheita manual da segunda quinzena de março de 2017. Passa por maceração fria por 72h a 5°C. A fermentação ocorre por 10 dias a temperatura controlada entre 26°C e 28° C com delestage das uvas diariamente.	
Notas de Prova	Esse vinho provém de vinhedos localizados a 1.050 metros em Tunuyán, Valle de Uco. Vinho brilhante de intensa cor vermelha com nuances violáceas. Tem expressivo aroma de frutas frescas, como cerejas e amoras, muito próprio desse varietal cultivado em vales altos, unido a notas de baunilha e caramelo. Complexo, de textura suave e elegante com delicioso e equilibrado sabor de frutas, possui taninos concentrados que criam um final longo e generoso.	
Prêmio	James Suckling: 92 pontos.	



Cód. 12726