

VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA MALBEC SINGLE VINEYARD

País de Origem	Argentina
Região	Valle de Uco- Vista Flores
Produtor	Estancia Mendoza
Safra	2019
Castas	Malbec
Temp. Serviço	14-16 C
Guarda	10 anos
Harmonização	Carnes grelhadas Queijos fortes
Análises	Álcool: 13,6% Acidez: 5,61g/l Açúcares Totais: 2,12g/l
Barrica	6 meses em barricas de carvalho francês.
Vinificação	Este vinho é fruto de um estudo muito técnico da equipe de enologia da Estância Mendoza para detectar qual melhor parcela de Malbec na vinícola. Localizado em Vista flores, a 1.100 metros de altitude, as uvas são todas colhidas manualmente no começo da manhã. A fermentação ocorre 30% em barricas de carvalho americano e 70% em tanques de aço inoxidável durante 15 dias, com temperaturas entre 24 e 26 C. É feito remontagem diariamente.
Notas de Prova	De cor rubi profunda, o perfil aromático é muito característico do Malbec na região de Vista Flores. Notas de frutas negras e vermelhas maduras, toque floral e algumas notas secundárias de baunilha e caramelo. O paladar é potente, porém muito elegante, com os taninos redondos e bem integrados ao vinho. Seu final de prova é longo e remete a sensação da fruta.
Prêmios	James Suckling: 91 pontos



Cód.12727