



Vistalba

Tomero Reserva Malbec

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec

SAFRA: 2012

TERROIR: Finca Los Alamos - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 °C

É a expressão das diferentes variedades de uvas que proveem dos vinhedos Vistalba, localizados no Valle de Uco. A partir da seleção das uvas com as melhores características, nascem os vinhos Tomero, 100% varietais. A origem do nome é uma homenagem ao nobre ofício do homem que tem a chave da torneira do coração de Mendoza, e é responsável por abrir e fechar a entrada de água, proveniente da Cordilheira dos Andes, que irriga fazendas e vinhedos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta intensa coloração vermelho rubi, brilhante e profundo.

OLFATO: O aroma é marcante e intenso, revelando adocicadas notas de baunilha, geleia de cassis e canela, seguidas por nuances de frutas negras maduras, tais como ameixa e amora. O carvalho mostra-se muito bem integrado ao conjunto, aportando notas de chá preto, tabaco e chocolate amargo que transparecem ao sutil aroma de violeta, característico da Malbec.

PALADAR: No paladar, os taninos maduros proporcionam grande volume de boca e dão suporte ao firme caráter frutado, repetindo as notas de amora e ameixa. A textura macia é acompanhada por uma viva acidez, garantindo equilíbrio e um longo final de boca com nuances de frutas negras e baunilha.

HARMONIZAÇÃO: Costela bovina, Espagete ao ragu de pato e Queijos maduros



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2012
91 Pontos - Los Angeles International Wine & Spirits Competition
Ano: 2016



Safra: 2012
Ouro - Los Angeles International Wine & Spirits Competition
Ano: 2016



Safra: 2015
93 Pontos - Tim Atkin MW
Ano: 2017



Vistalba

Na personalidade de Carlos Pulenta, fundador da Bodega Vistalba, destaca-se a paixão e a humildade. A Bodega Vistalba é composta por terras únicas, aclamadas pela presença de valor incalculável das Cordilheiras, resultando naturalmente no autêntico vinho Argentino.