

FICHA TÉCNICA



Argento

Argento Bonarda



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Bonarda 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Rivadavia - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

A linha original Argento foi lançada para oferecer um mix completo de castas que representam os traços distintivos da Argento: a pureza, a vitalidade e a elegância das frutas.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho violáceo.

OLFATO: Aroma intenso de frutas vermelhas maduras, framboesa e notas de violeta.

PALADAR: Em boca é frutado e apresenta taninos macios.

HARMONIZAÇÃO: Bruschetas, Entrecot com batatas e Penne ao molho de berinjela

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C a 27°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 100% do vinho por 4 meses em barricas de carvalho americano.
- Estabilizações, envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%