



Argento

Argento Malbec Rose


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Rosé

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Agrelo - Mendoza, Luján de Cuyo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °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 cereja de baixa intensidade, vívido, cristalino e brilhante.

OLFATO: Um Malbec que apresenta intensas notas de frutas vermelhas frescas, com destaque para as marcantes nuances de cereja. As frutas vermelhas são acompanhadas por um sutil toque de frutas tropicais, como melão, conferindo ainda mais vivacidade ao conjunto.

PALADAR: Revela ao paladar uma explosão de frutas, com perfeito equilíbrio da acidez, garantindo excelente frescor e longo final de boca.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos leves, Saladas e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio para obter o nível de cor desejado;
- Limpeza estática a frio no mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcohólica com temperatura entre 13 e 18°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 6,00 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 5,25 g/l

pH: 3,10