

FICHA TÉCNICA



Argento

Argento Malbec



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Luján de Cuyo - Mendoza, Maipú - Mendoza, Tunuyán - Mendoza, Tupungato - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 13%

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 lembrando ameixa, cerejas negras e violeta com notas amadeiradas.

PALADAR: Em boca é frutado com ataque inicial doce. Apresenta taninos macios e equilibrados.

HARMONIZAÇÃO: Bruschetas, Filé na manteiga e Risoto de funghi

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 francês (50%) e americano (50%);
- Estabilizações, envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%