



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,22 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 2,07 g/l

Argento

Argento Reserva Malbec



DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Alto Agrelo - Mendoza, La Consulta - Mendoza, Tupungato - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

A Argento Reserva é uma seleção premium de vinhos mais encorpados, que revelam maior complexidade. As frutas, provenientes apenas dos melhores vinhedos nas redondezas de Mendoza, são excepcionalmente intensas e expressivas. Estes vinhos foram envelhecidos por 6 a 9 meses em barris de carvalho, proporcionando sabores ricos e sofisticados, revelando uma textura suave ao paladar.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho púrpura intenso.

OLFATO: Intenso aroma lembrando ameixa madura e amora. Notas de baunilha e mocaccino, provenientes da maturação em carvalho, mesclam-se com um nuance floral, de violeta, típica da variedade.

PALADAR: Ataque inicial amadeirado. Possui textura aveludada, com taninos macios e persistente retrogosto marcado por notas de pimenta branca e cardamomo.

HARMONIZAÇÃO: Entrecot com batatas, Lasanha à bolonhesa e Risoto de tomate seco

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 24°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 100% do vinho por 9 meses em barricas de carvalho americano (75%) e francês (25%);
- Estabilizações, envase e rotulagem;