

FICHA TÉCNICA



Vistalba

Tomero Malbec Rose



TIPO: Vinho Rosé

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 12,1%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °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: Coloração rosada com reflexos alaranjados.

OLFATO: Aroma agradável com notas de frutas vermelhas maduras.

PALADAR: Em boca apresenta uma boa persistência e equilíbrio entre a acidez e o seu açúcar residual mais elevado.

HARMONIZAÇÃO: Lombo suíno caramelizado, Lulas aceboladas e Mariscos

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 alcóolica com temperatura a 13°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,1%