

FICHA TÉCNICA



Vistalba

Tomero Malbec



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °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 vermelho violáceo.

OLFATO: Aroma intenso lembrando amora, canela e chocolate com notas de madeira tostada.

PALADAR: Em boca é frutado, com ataque inicial doce e bom corpo.

HARMONIZAÇÃO: Filé à parmegiana, Filé na manteiga e Risoto de gorgonzola



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

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 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 20% do vinho por 9 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 4 meses;
- Rotulagem;