



Vistalba

Tomero Reserva Malbec



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2012

TERROIR: Finca Los Alamos - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 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: Apresenta intensa coloração vermelho rubi, brilhante e profundo.

OLFATO: O aroma é marcante e intenso, revelando adocicadas notas de baunilha, geleia de cassis e canela, seguidas por nuances de frutas negras maduras, tais como ameixa e amora. O carvalho mostra-se muito bem integrado ao conjunto, aportando notas de chá preto, tabaco e chocolate amargo que transparecem ao sutil aroma de violeta, característico da Malbec.

PALADAR: No paladar, os taninos maduros proporcionam grande volume de boca e dão suporte ao firme caráter frutado, repetindo as notas de amora e ameixa. A textura macia é acompanhada por uma viva acidez, garantindo equilíbrio e um longo final de boca com nuances de frutas negras e baunilha.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 5,57 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 2,50 g/l

pH: 3,5

HARMONIZAÇÃO: Costela bovina, Espaguete ao ragu de pato e Queijos maduros

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 por 15 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 12 meses;
- Rotulagem;