

FICHA TÉCNICA

Vistalba

Vistalba Corte B


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Bonarda 6,0%, Cabernet Sauvignon 14,0% e Malbec 80,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Luján de Cuyo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 15%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Os vinhos de corte da Bodega Vistalba são elaborados com as uvas Malbec, Cabernet Sauvignon e Bonarda, provenientes da propriedade localizada em Lujan de Cuyo. As condições climáticas de cada ano e os trabalhos executados em cada um dos lotes da propriedade definem as características das uvas que serão destinadas a cada um dos cortes.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma mesclando frutas vermelhas maduras com notas de especiarias, cedro e baunilha.

PALADAR: Em boca é encorpado, com taninos firmes e final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Escondidinho de carne seca e Risoto de gorgonzola

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês - 40% em barricas novas;
- Envase;
- Maturação em cave por 10 meses;
- Rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 15%

Acidez Total: 5,42 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 2,20g/l

pH: 3,8