

FICHA TÉCNICA

Vistalba

Vistalba Corte C



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec , Cabernet Sauvignon e Bonarda

SAFRA: 2018

TERROIR: Luján de Cuyo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,80%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Os vinhos de corte da Bodega Vistalba são elaborados com uvas Malbec, Cabernet Sauvignon e Bonarda, provenientes da propriedade localizada em Luján 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. Cód. EAN: 7798121940031 | Cód. DUN: 7798121940062

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho violáceo.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas como cereja, mesclada com notas de chocolate, tabaco e pimenta preta.

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

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho madeira, Peixes Ricos em Gordura e Lombo suíno caramelizado

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 12 meses em barricas de carvalho francês;- Envase;- Maturação em cave por 6 meses;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,8%