

FICHA TÉCNICA



Argento

Argento Single Vineyard Agrelo Malbec


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Agrelo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 15%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C °C

Grandes vinhos são o resultado da sinergia entre natureza e mão do homem. O respeito ao solo, estudo do clima e primorosas técnicas de vinificação fazem com que grandes vinhos surjam e se tornem verdadeiras lendas. O Argento Single Vineyard Agrelo Malbec é a materialização de um dos microclimas mais privilegiados da viticultura argentina, onde seus inconfundíveis Malbecs são reconhecidos não só pela opulência, mas sim pela complexidade aromática e longo potencial de guarda. Vinhedos orgânicos, casta emblemática e vinificação desafiadora fizeram com que este exemplar fosse reconhecido com 92 pontos pelo crítico americano James Suckling e 92 pontos no Guia Descorchados 2020, maior referência em vinho sul-americanos.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 15%pH: 3,8Açúcar residual: 4,13 g/LAcidez Total: 5,22 g/L

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vermelho rubi intenso, com laivos violáceos.

OLFATO: Exemplar de grande riqueza aromática. Diversas camadas podem ser percebidas no ato da degustação, como especiarias doces e violetas. Contudo, frutas vermelhas maduras protagonizam o perfil sensorial deste tinto.

PALADAR: De corpo médio alto, onde seus taninos encontram-se perfeitamente amaciados, devido a sua fermentação em carvalho e evolução em tanques de concreto. Acidez média e final agradável, evidenciando as notas de frutas vermelhas.

HARMONIZAÇÃO: Ossobuco, Massas condimentadas e Entrecot

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual e selecionada;- Desengace das uvas frescas;- Inoculação de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica em barricas de carvalho (20% do volume) e tanques de aço inoxidável com temperatura de 25 a 28°C por 10 dias;- Fermentação mololática;- Maturação de 10 meses em tanques de concreto ovalados;- Estabilização, filtração e envase.