

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 14,8% pH: 3,67 Açúcar residual: 2,00g/L Acidez Total: 5,33 g/L

Argento

Argento Single Block Organic Malbec

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Paraje Altamira - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 14,8%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C °C

O incomparável Argento Single Block Organic Malbec é a melhor expressão do terroir de Paraje Altamira, microrregião situada no emblemático Vale de Uco - Mendoza, berço dos vinhos argentinos mais premiados mundo afora. O grande diferencial de um exemplar categorizado com "Single Block" é a criteriosa seleção de microterrois dentro de diversos vinhedos, segmentados em blocos de acordo com o perfil de solo e idade das videiras. Priorizando a mínima intervenção no cultivo da vinha e nos processos enológicos o resultado não poderia ser diferente: um vinho puro e genuíno, originado pela agricultura orgânica. Todos estes fatores foram cancelados por concursos e críticos renomados, tais como James Suckling (93 pontos), Tim Atkim (92 Pontos), Descorchados 2020 (95 pontos) e o Decanter World Wine Awards 2020 (95 pontos), sendo também eleito o Melhor Vinho Orgânico da Argentina e figurando entre os 25 Melhores Vinhos Argentinos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Profunda coloração vermelho violáceo, apresentando lágrimas densas e numerosas.

OLFATO: Aromas concentrados, remetendo a frutas negras maduras e desidratadas. Sofisticadas notas de violeta e especiarias doces são reveladas ao longo da degustação.

PALADAR: Denso e com excelente estrutura. Sua acidez média, porém marcante, agrega equilíbrio ao conjunto. O final longo reforça o perfil aromático e o torna convidativo.

HARMONIZAÇÃO: Risoto ao ragu de fraldinha, Queijos maduros e Cordeiro

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção de plantas (blocos);- Colheita manual e selecionada;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias a 10/12°C;- Inoculação de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25° a 28°C por 10 dias em tanques de aço inoxidável;- Maturação de 12 meses em foudres de carvalho francês de 3500 litros;- Estabilização, filtração e envase.