

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14% Acidez Total: 5,22 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 2,07 g/l

Argento

Argento Reserva Malbec

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Tupungato - Mendoza, La Consulta - Mendoza e Alto Agrelo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

A Argento Reserva é uma seleção premium de vinhos mais encorpados, que revelam maior complexidade. As frutas, provenientes apenas dos melhores vinhedos nas redondezas de Mendoza, são excepcionalmente intensas e expressivas. Estes vinhos foram envelhecidos por 6 a 9 meses em barris de carvalho, proporcionando sabores ricos e sofisticados, revelando uma textura suave ao paladar. Cód. EAN: 7798159560232 | Cód. DUN: 17798159560239

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho púrpura intenso.

OLFATO: Intenso aroma lembrando ameixa madura e amora. Notas de baunilha e mocaccino, provenientes da maturação em carvalho, mesclam-se com um nuance floral, de violeta, típica da variedade.

PALADAR: Ataque inicial amadeirado. Possui textura aveludada, com taninos macios e persistente retrogosto marcado por notas de pimenta branca e cardamomo.

HARMONIZAÇÃO: Salmão grelhado, Lombo suíno caramelizado e Escondidinho de camarão

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 24°C a 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação de 100% do vinho por 9 meses em barricas de carvalho americano (75%) e francês (25%);- Estabilizações, envase e rotulagem;