

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Argento

Argento Selección Malbec

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Tupungato - Mendoza, Luján de Cuyo - Mendoza e San Carlos - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

A linha Argento Selección é proveniente de vinhedos selecionados, especialmente nas redondezas de Mendoza, para criar vinhos elegantes. Os sabores de frutas frescas e textura macia em boca, complementados pelas características suaves do carvalho, dão a estes vinhos um estilo agradável e refinado. Cód. EAN: 7798159560270 | Cód. DUN: 17798159560277

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma intenso lembrando ameixa e cerejas negras. Toques florais de violeta e nuances de pimenta preta.

PALADAR: Em boca é frutado com notas amadeiradas e taninos macios.

HARMONIZAÇÃO: Risoto de funghi, Carne de panela 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 25°C a 27°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação de 100% do vinho por 6 meses em barricas de carvalho francês (60%) e americano (40%);- Estabilizações, envase e rotulagem;