

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 14% Acidez Total: 5,35 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 1,80 g/l pH: 3,68

Argento

Argento Reserva Organic Malbec

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Paraje Altamira - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Na Bodega Argento elaboram-se vinhos que exaltam as fiéis características do estilo argentino - fruta, pureza, elegância e o perfeito balaço entre a variedade e o terroir. O trabalho inicia-se com o preparo do solo, com respeito aos recursos naturais de água e continua através do manejo orgânico e natural dos vinhedos. Cód. EAN: 7798130462541 | Cód. DUN: 17798130462545

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA**VISÃO:** Coloração vermelho violeta, límpido, vívido e brilhante.**OLFATO:** O aroma revela a assinatura do Malbec de Altamira, notas de frutas negras acompanhadas por nuances florais de violeta e especiarias.**PALADAR:** Em boca, além das vibrantes notas frutadas, este extraordinário Malbec orgânico também oferece as nuances minerais, típicas do seu terroir. Revela boa estrutura, com taninos aveludados e grande persistência.**HARMONIZAÇÃO:** Filé ao vinho tinto, Massa ao molho de berinjelas e Carnes vermelhas com vegetais grelhados**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 por 6 meses em barricas de carvalho francês - 30% do vinho;- Estabilizações, envase e rotulagem.