



Argento

Argento Single Vineyard Las Cerezas

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Paraje Altamira - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 14,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Na Bodega Argento são elaborados vinhos que exaltam as características do estilo argentino: fruta, pureza, elegância, equilíbrio e a máxima expressão do terroir onde as uvas são cultivadas. Argento Single Vineyard Las Cerezas é elaborado com uvas de vinhedos próprios, localizados em Paraje Altamira, Vale de Uco, em Mendoza. A altitude de 1090 metros somada ao solo calcáreo, ao índice pluviométrico de 300 mm/ano e a amplitude térmica superior a 20°C durante a safra, culminam em um vinho único! Cód. EAN: 7798130462661 | Cód. DUN: 17798130462668

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,24 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 1,82 g/l pH: 3,71

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração intensa com tons que variam entre vermelho rubi e violáceo.

OLFATO: Apresenta um aroma intenso e marcante, com caráter típico do Malbec cultivado em Altamira. Notas de frutas negras tomam conta do ataque inicial, e são sucedidas por delicadas nuances florais de violeta e especiarias, lembrando curry.

PALADAR: Taninos macios e aveludados alicerçam um Malbec de ótima estrutura. As notas frutadas são sustentadas por uma fina acidez, que confere vivacidade e suculência ao conjunto. O final de boca é longo, marcado por sutis nuances minerais, típicas do seu terroir. Um vinho de excelência!

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Carré de cordeiro e Risoto de frutos do mar

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica em tanques de concreto;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 12 meses em barris de carvalho francês de 3.500 litros;- Estabilizações, envase e rotulagem.