



Vistalba

# Tomero Reserva Malbec



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Finca Los Alamos - Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

É a expressão das diferentes variedades de uvas que proveem dos vinhedos Vistalba, localizados no Valle de Uco. A partir da seleção das uvas com as melhores características, nascem os vinhos Tomero, 100% varietais. A origem do nome é uma homenagem ao nobre ofício do homem que tem a chave da torneira do coração de Mendoza, e é responsável por abrir e fechar a entrada de água, proveniente da Cordilheira dos Andes, que irriga fazendas e vinhedos. Cód. EAN: 7798121940994

## ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Apresenta intensa coloração vermelho rubi, brilhante e profundo.

**OLFATO:** O aroma é marcante e intenso, revelando adocicadas notas de baunilha, geleia de cassis e canela, seguidas por nuances de frutas negras maduras, tais como ameixa e amora. O carvalho mostra-se muito bem integrado ao conjunto, aportando notas de chá preto, tabaco e chocolate amargo que transparecem ao sutil aroma de violeta, característico da Malbec.

**PALADAR:** No paladar, os taninos maduros proporcionam grande volume de boca e dão suporte ao firme caráter frutado, repetindo as notas de amora e ameixa. A textura macia é acompanhada por uma viva acidez, garantindo equilíbrio e um longo final de boca com nuances de frutas negras e baunilha.

**HARMONIZAÇÃO:** Feijoada, Risoto ao ragu de fraldinha e Costela suína

## 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 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;- Envaso;- Maturação em cave por 12 meses;- Rotulagem;

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,57 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 2,50 g/l pH: 3,5