

FICHA TÉCNICA

Vistalba

Vistalba Corte B



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 14,0%, Malbec 80,0% e Bonarda 6,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Luján de Cuyo - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,3 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Os vinhos de corte da Bodega Vistalba são elaborados com as uvas Malbec, Cabernet Sauvignon e Bonarda, provenientes da propriedade localizada em Lujan de Cuyo. As condições climáticas de cada ano e os trabalhos executados em cada um dos lotes da propriedade definem as características das uvas que serão destinadas a cada um dos cortes.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma mesclando frutas vermelhas maduras com notas de especiarias, cedro e baunilha.

PALADAR: Em boca é encorpado, com taninos firmes e final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Risoto de shitake, Espaguete ao ragu de pato e Carnes vermelhas grelhadas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês - 40% em barricas novas;- Envase;- Maturação em cave por 10 meses;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,3% Acidez Total: 5,42 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 2,20g/l pH: 3,8