

# CAVE DO SOL

## MALBEC 2017

Este vinho elaborado a partir da Malbec, uva de bastante prestígio pelos brasileiros, denota interessante densidade aromática através de suas notas de frutas vermelhas e negras, de baunilha e balsâmicas.

### Vinificação

Seleção manual dos cachos, maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 24°C, delestage e pigeage durante 2 semanas, fermentação malolática, maturação em barricas de carvalho francês por 8 meses, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.

### Análise sensorial

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi.

**Olfato:** Aroma de frutas vermelhas e negras, floral, baunilha e sutis notas balsâmicas.

**Paladar:** Encorpado, de taninos maduros com boa textura e vivacidade.



📍 Terroir  
**Serra do Sudeste**

🍇 Variedade  
**Malbec**

🍷 Teor alcoólico  
**12,5% v/v**

📅 Tempo de guarda indicado  
**6 a 8 anos**

🌡️ Temperatura de serviço para melhor experiência  
**16°C a 18°C**

🍷 Apresentação  
**750ml**

🍴 Harmonização  
**Carnes vermelhas grelhadas, carnes exóticas, risotos de filé.**

