

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.

