

PREMIUM

FABRE MONTMAYOU BARREL SELECTION MALBEC

Tinto



PAÍS

AR

REGIÃO

Patagônia

PRODUTOR

Fabre Montmayou

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

2,75 g/l

ACIDEZ

4,72 g/l

PH

3,76

DEGUSTAÇÃO

Este é um belo exemplo de um Malbec da Patagônia. Com aromas florais e notas de cerejas e de alcaçuz, é um vinho elegante, estruturado, com taninos sedosos e ótima acidez.

TERROIR

Patagônia, Río Negro. Vinhedos com 30 anos de idade, em média, com rendimento de 45 hl/ha.

SAFRA 2019

ELABORAÇÃO

A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas. A seleção meticulosa é feita à mão. Maceração a frio durante 5 dias. Fermentação em temperatura controlada entre 26 e 28 °C, com quatro remontagens por dia e maceração longa de 30 dias. 60% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

UVAS

100% Malbec

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar carnes vermelhas e de caça, além de queijos maduros.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.