

PREMIUM

FABRE MONTMAYOU RESERVA MALBEC 375 ML

Tinto



SAFRA 2018

UVAS

100% Malbec

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

PAÍS

AR

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Fabre Montmayou

TEOR ALCOÓLICO

14,4%

AÇÚCAR

3,22 g/l

ACIDEZ

4,8 g/l

PH

3,8

DEGUSTAÇÃO

Nariz exuberante, com aromas florais, de alcaçuz e de cerejas. Bastante equilibrado, é um vinho com caráter frutados, ótima estrutura e taninos maduros.

TERROIR

Vistalba, Luján de Cuyo. Vinhedos de mais de 40 anos de idade, com rendimento de 45 hl/ha.

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 °C e 28 °C. Quatro remontagens por dia e maceração longa de 20-25 dias. 60% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, carnes de caça e queijos maduros.