

# PREMIUM

## FABRE MONTMAYOU GRAN RESERVA MALBEC

Tinto



### PAÍS

AR

### REGIÃO

Mendoza

### PRODUTOR

Fabre Montmayou

### TEOR ALCOÓLICO

14,4%

### AÇÚCAR

2,85 g/l

### ACIDEZ

5,1 g/l

### PH

3,78

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho bastante complexo e elegante, com aromas florais, de cerejas e de alcaçuz. No paladar, é rico, bastante equilibrado, com taninos sedosos e madeira bem integrada.

### TERROIR

Vistalba e Compuertas, Luján de Cuyo. Vinhedos com mais de 80 anos de idade, com rendimento de 35 hl/ha.

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Malbec

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**—** Guardar pelo

menos 3 anos.

**●** Boa presença de

madeira.

### ELABORAÇÃO

A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas. Dupla seleção (primeiro de cachos e depois uva por uva) feita à mão. Maceração a frio durante 5 dias. Fermentação em temperatura controlada a 28 °C. Quatro remontagens por dia e maceração longa de 25 dias. 100% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

### HARMONIZAÇÃO

Perfeito com carnes vermelhas suculentas, carnes de caça, queijos de sabor intenso e sobremesas à base de chocolate.