

PREMIUM WINES

Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec 2018 - Magnum

Tinto



PAÍS

Argentina

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.

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.

UVAS

100% Malbec

CARACTERÍSTICAS

- ✎ Encorpado
- 🗡 Guardar pelo menos 3 anos
- Boa presença de madeira