Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

# VINHO ROSÉ ESTANCIA MENDOZA VARIETAL MALBEC




| | |
|---|---|
| País de Origem | Argentina |
| Região | Mendoza |
| Produtor | Bodega Estancia Mendoza |
| Safra | 2019 |
| Castas | Malbec |
| Temp. Serviço | 7 a 10ºC |
| Guarda | Consumir Jovem |
| Harmonização | Massas \| Queijos \| Aves |
| Análises | Álcool: 12,6% PH: 3,4<br>Acidez: 5,13g/l Açúcares Totais 4,6g/l |
| Barrica | Sem estágio em barricas. |
| Vinificação | Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação é de 25ºC durante 10 dias. Fermentação malolática natural. |
| Notas de Prova | De coloração rosa salmão, apresenta aroma de frutas vermelhas, morango e framboesas. No paladar apresenta uma entrada suntuosa, frutada e com final de boca refrescante. |

**Cód. 12717**