

VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA MALBEC ROBLE

País de Origem	Argentina	
Região	Mendoza – Vale de Uco	
Produtor	Bodega Estancia Mendoza	
Safra	375ml – 2016 750ml - 2019	
Castas	Malbec	
Temp. Serviço	16 a 18°C	
Guarda	6 anos	
Harmonização	Carnes grelhadas Massas Queijo meia cura	
Análises	2016 Álcool: 13% PH: 3,6 Acidez: 4,94g/l Açúcares Totais: 3,6g/l	2019 Álcool: 13% PH: 3,7 Acidez: 5,77g/l Açúcares Totais: 2,54g/l
Barrica	6 meses em barrica de carvalho francês.	
Vinificação	As uvas são colhidas em março em cestos de 400kg. Fermentação com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada entre 25°C- 28°C. Fermentação malolática natural e maceração prolongada.	
Notas de Prova	Cor violeta intenso. Aroma de ameixas, amoras, com violeta e chocolate. No paladar apresenta uma boa estrutura e taninos macios. Muito equilibrado e com final longo.	



Cód. 12724 – 375ml
12719 – 750ml