

www.lacavadebolotin.com.ar



TRAPICHE

**Malbec 2007 - Varietal Maipú
Mendoza Argentina – Bodegas Trapiche**

Vino suave de intenso color rojo, aromas frutales de ciruelas y cerezas, con un ligero toque de trufas y cuero.

Sabor típico del varietal, algo dulce y de buen cuerpo.

Este vino acompaña tanto carnes vacunas como cordero o chivitos asados, quesos fermentados o pastel de papas.

Análisis de Federico J. Bolotin:

Puntuación: 10 puntos = Excelente +++

Comentario: Uno de mis favoritos, en este rango de precios de inmejorable relacion precio calidad. Un vino para agasajar a amigos y seres queridos, como para degustar en forma habitual con las comidas diarias, un verdadero "Malbeck" a un precio muy razonable, consumir preferentemente con carnes rojas, sobre todo asados con abundantes ensaladas.

www.imigrantesbebidas.com.br

TRAPICHE MALBEC, 750 ml.

Vinho argentino tinto, elaborado a partir de uvas da variedade Malbec (100%). Apresenta cor vermelho intenso com traços violáceos. Aromas frutais, com notas de ameixa e cereja. Paladar redondo com toques de trufas e baunilha. Ideal para acompanhar carnes assadas, massas, pratos temperados e queijos. Temperatura ideal de serviço: 16° à 18°C. Graduação alcoólica 13,5% vol - 750ml. Vinho importado da Argentina.

Maminha assada recheada com queijo Gorgonzola, ravióli ao molho pomodoro, salada de palmito. Jantar em 12 de junho de 2009.