

<http://www.domno.com.br/produtos>



ÁRIDO



Vinícola: Bodega Vistalba
Vindima: 2011
Variedade: Malbec 90% | Merlot 10%
Terroir: Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Estabilização;
- Envase e rotulagem.

Análise Sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi intenso.

-Olfato: Aroma com notas de frutas vermelhas e violeta.

-Paladar: Em boca é frutado, com ataque inicial doce e com taninos equilibrados.

Consumo: 14º a 18ºC.

Harmonização: Queijos leves, massas pouco condimentadas, lasanha e carnes vermelhas grelhadas.

Laudo Analítico

Álcool: 13,7%

Acidez Total: 5,86 g/l de ácido tartárico

Açúcar: 4,7 g/l

Jantar harmonizado na Marchesi di Barolo em 23/05/2013. Tema Argentina.