

Minha Conta **Acompanhe seu pedido**

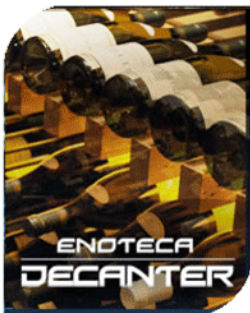
Seja Bem Vindo a Decanter
Já é cadastrado? [clique aqui](#)

Portfólio de Vinhos

Bebidas Importadas
Destilados Licores Vinhos
Bebidas Nacionais
Espumantes Vinhos
Cristais
Acessórios
Azeites

Buscar

Receba Informações:



Decanter Bebidas Importadas Vinhos



Lote Especial Malbec 2009

Por **R\$ 126,50**
ou **3X de R\$ 42,17**

Ficha Técnica

Classificação

Tinto

Uva

Malbec

Produtor

Colomé

País

Argentina

Regiões

Salta

Safra

2009

Região

Salta - Cafayate - Vinhedos a 1.800 metros de altitude.

Composição de Castas

100% Malbec.

Amadurecimento

12 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda

6 anos

Temperatura de Serviço

17°C

Características Climáticas

O clima é característico de alta montanha, perfeito para o cultivo biodinâmico, com pluviosidade infima de 50 a 120mm/ano, noites frias e dias quentes, estes normalmente entre 25 e 31°C. O gradiente dia-noite pode chegar a 35°C. A radiação UV é altíssima. com mais de 350 dias de sol no

ano, o que favorece a concentração de cor, aromas e açúcares nas uvas.

Características do Solo

Solos aluviais e colúviais pedregosos e arenosos.

Elaboração

Vinhedos cultivados biodinamicamente, irrigação por gotejamento. Colheita manual em caixas de 12 kgs no final de Março. Fermentação alcoólica lenta a baixas temperaturas indígenas com longa maceração de 20 dias. A malolática foi realizada em barricas francesas de segunda passagem para 25% do vinho, o restante em tanques de inox. Clarificação com claras de ovos da granja biodinâmica da Colomé.

Características Organolépticas

Púrpura concentrado e luminoso. A fruta aponta no olfato muito madura (cereja negra, amora) temperada por finas especiarias, chocolate amargo e violeta. Envolve todo o palato com sua impactante densidade, cheia de taninos maduros e transbordante frescor.

Fechamento Tampa Rosca

Não

Graduação Alcoólica

14° GL

Diretrizes Enogastronômicas

Carnes na parrilla argentina; chivito argentino ou cordeirinho assado; magret de pato com seu fundo finalizado com cassis; Paleta de cordeiro estufada à marroquina com especiarias, ameixas secas e amêndoas.

Opinião dos consumidores:

Média de avaliações:

nenhum voto

	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto

Avalie este Produto

Avalie este produto:

- Tenho interesse
 Não tenho interesse
 Já tenho esse produto

[Publique sua opinião](#)

© 2012 - Decanter Importadora de Vinhos Finos | Todos os direitos reservados | Política de privacidade
 Av. Brasil, 660 | CEP: 89050-000 | Blumenau - SC | Fone: (47) 3326-0111

CNPJ 01.367.632/0001-50 "Se beber não dirija. Beba com moderação."

Formas de pagamento:



Sobre a Decanter | Política de qualidade | Política de compras | Programa de Responsabilidade Decanter
 Dúvidas | Fale Conosco | sac@decanter.com.br

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.