

Zorzal Malbec 2011

| | |
|-------|------|
| Safra | 2011 |
|-------|------|

| | |
|----------|--------|
| Conteúdo | 750 ml |
|----------|--------|

| | |
|------|-------|
| Tipo | Tinto |
|------|-------|

Composição

| | |
|-----|---------------|
| Uva | Malbec (100%) |
|-----|---------------|

| | |
|----------------|-------|
| Teor Alcoólico | 13.9% |
|----------------|-------|

| | |
|---------------------|--------|
| Potencial de Guarda | 3 anos |
|---------------------|--------|

| | |
|----------------|------------------------|
| Amadurecimento | Em tanques de aço inox |
|----------------|------------------------|

Terroir

| | |
|------|-----------|
| País | Argentina |
|------|-----------|

| | |
|--------|--------------------|
| Região | Tupungato, Mendoza |
|--------|--------------------|

| | |
|----------|--------|
| Vinícola | Zorzal |
|----------|--------|

Sommelier Wine

| | |
|--------|---------------|
| Visual | Rubi intenso. |
|--------|---------------|

| | |
|----------|--------------------------------|
| Olfativo | Ameixas, framboesa e violetas. |
|----------|--------------------------------|

| | |
|-----------|--|
| Gustativo | Confirma o olfato. Volumoso e equilibrado. |
|-----------|--|

| | |
|--------------|--|
| Harmonização | Linguiça assada na brasa, fraldinha assada, espetinho de carne e cogumelos, peru assado e pizza de queijo. |
|--------------|--|

Serviço

| | |
|------------------------|-------|
| Temperatura de Serviço | 15 °C |
|------------------------|-------|

| | |
|---------------------|--------|
| Potencial de Guarda | 3 anos |
|---------------------|--------|

Vinícola



Zorzal

Anotações

wine
com.br

Link do Produto
wine.com.br/prod6927.html

Fale com a Wine
0800 602 9463

Carne grelhada e saladas. Jantar em 02/10/2013.