



## VISTALBA CORTE C



**Vinícola:** Bodega Vistalba

**Vindima:** 2011

**Varietade:** Malbec 92% | Cabernet Sauvignon 8%

**Terroir:** Luján de Cuyo - 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;
- Maturação de 20% do vinho por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 6 meses;
- Rotulagem.

### Análise sensorial

**-Visão:** Coloração vermelho violáceo.

**-Olfato:** Aroma de frutas vermelhas como cereja mesclada com notas de chocolate, tabaco e pimenta preta.

**-Paladar:** Em boca é frutado, com taninos firmes e final persistente.

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Lasanha à bolonhesa, panqueca de bacon e filé ao molho de nozes.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 15,0%

*Degustação e jantar harmonizado na Adega Brasil Delicatessen em 20/10/2013.*