

## VISTALBA CORTE B



**Vinícola:** Bodega Vistalba

**Vindima:** 2010

**Variedade:** Malbec 51% | Cabernet Sauvignon 37% | Bonarda 12%

**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 por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 10 meses;
- Rotulagem.

**Análise sensorial** - recomenda-se o uso do decanter.

**-Visão:** Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

**-Olfato:** Aroma mesclando frutas vermelhas maduras com notas de especiarias, cedro e baunilha.

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

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Risoto de gorgonzola, escondidinho de carne seca e carnes vermelhas grelhadas.

**Laudo Analítico**

**Álcool:** 14,8%

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