

VISTALBA CORTE A



Vinícola: Bodega Vistalba

Vindima: 2010

Varietade: Malbec 60% | Bonarda 30% | Cabernet Sauvignon 10%

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

Análise sensorial - recomenda-se o uso do decanter.

-Visão: Coloração vermelho rubi com reflexos negros.

-Olfato: Aroma mesclando frutas vermelhas maduras com notas de baunilha, chocolate e tabaco.

-Paladar: Em boca é encorpado, com taninos firmes e em processo de evolução. O final é prolongado e picante.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Costela, carne de javali e cordeiro.

Laudo Analítico

Álcool: 14,7%

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