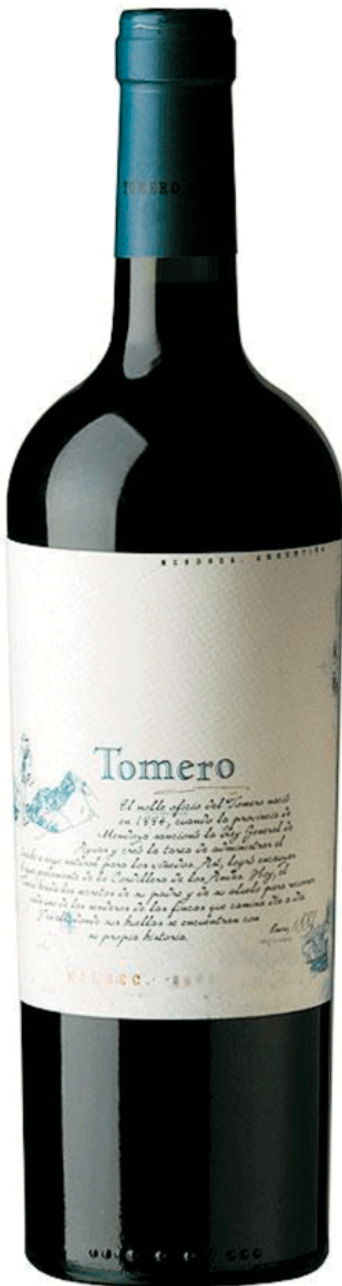


TOMERO MALBEC



Vinícola: Bodega Vistaalba
Vindima: 2010
Variedade: Malbec 100%
Terroir: Valle de Uco - 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 9 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 4 meses;
- Rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho violáceo intenso.

-Olfato: Aroma intenso lembrando amoras, canela e chocolate com notas de tostado.

-Paladar: Em boca é frutado, com ataque inicial doce e bom corpo.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Massas com molhos condimentados, queijos maduros e carnes vermelhas grelhadas.

Laudo Analítico

Álcool: 14,4%

Acidez Total: 5,0 g/l de ácido tartárico

pH: 3,37

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