

<http://oasisbebidas.com.br/index.asp?Produto=923#>



## Mil Piedras Malbec

### Dados Técnicos

Colheita: Final de março

Álcool: 13,5 %

Açúcar: 2,15 g/l

Acidez: 4,91 g/l

PH: 3,6

### Degustação:

Cor vermelha profunda. Vinho rico, concentrado, com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de baunilha tostada. Final longo e macio.

### Harmonização:

Carnes vermelhas, massas, caça, quiches temperadas, queijos médios.

### Terroir:

Vinhedos com 12 anos situados a 1.100 m de altitude, em Vista Flores, Vale de Uco. Solo aluvial, extremamente pedregoso e com alta quantidade de areia, que permite às raízes das vinhas atingirem uma profundidade incrível. Devido ao clima semi-desértico, a variação de temperatura entre o dia e a noite é alta. Com baixas produções e presença de sol durante 320 dias por ano, as uvas desenvolvem madurez, riqueza de sabores e cores intensas, enquanto mantém uma acidez equilibrada.

### Elaboração:

Uvas colhidas manualmente em caixas de 15-18 kg, nas primeiras horas do dia, lavadas, secas e selecionadas em mesas duplas (cachos e uvas). Maceração pré-fermentação a 8°C por 72 horas. Fermentação com leveduras selecionadas, no máximo a 28°C, durante 15 dias. Fermentação malolática.

**R\$39,90**

*Torta de abobrinha grelhada ao molho de carne. Jantar em 28/02/2014.*