

<http://www.estacaodovinho.com.br/>



## **ANUBIS DE SUSANA BALBO MALBEC 2008**

**País:** Argentina

**Região:** Luján de Cuyo

**Produtor:** Susana Balbo

**Composição:** 85% Cabernet Sauvignon 10% Malbec 5% Merlot

**Envelhecimento:** Repousa por um período de 13 meses em barricas de carvalho francês (80% em carvalho novo e 20% em carvalho de segundo uso).

**Álcool:** 0,142

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

### **Descrição Adicional**

Colheita manual em vinhedos sem enxertia com 29 anos de idade, leve agitação três vezes ao dia.

Maceração estendida até 30 dias com temperatura máxima de 31°C.

### **Harmonização**

Ideal com carnes vermelhas ensopadas com molhos bem consistentes, carré de cordeiro e risotos bem cremosos.

**Por: R\$ 26,90**

*Churrasco de pernil de cordeiro, tradicional farofa ao tempero de cordeiro e maionese de batatas. Almoço em 20 de dezembro de 2009.*