



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

1 Item

[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)

Luigi Bosca Testimonio Malbec Old Vines 2011 (750ml)

Produtor: Luigi Bosca | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)Faça uma avaliação [clikando aqui](#)**Por R\$ 68,00**

em 3X de R\$ 22,67 sem juros



Produtor: Luigi Bosca
Classificação: Tinto
Uva: Malbec
País: Argentina
Safra: 2011
Harmonização: Não especificado

Indique um amigo

Compartilhe:

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Não especificado

Tanicos: Não especificado.

Acidez: Não especificado.

Madeira: Não especificado.

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Mendoza - Vinhedo Finca La Linda - Luján de Cuyo.

Composição de Castas: 100% Malbec (Vinhas de 40 anos)

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16°C.

Características Climáticas: Clima continental seco; invernos frios e rigorosos, verões frescos; Grandes diferenças térmicas entre o dia e a noite. Pluviometria anual: < 200 mm; Altitude: 960 m.s.n.m.

Características do Solo: Franco-arenoso; pedregoso em diferentes tamanhos, mesmo em profundidade.

Elaboração: Seleção de vinhas em Vistalba e Luján de Cuyo; Vindima manual; Seleção de cachos; Fermentação em cubas de aço inox controladas a 28°C, com inoculação de leveduras; Amadurecimento; Corte e engarramento.

Características Organolépticas: Cor púrpura luminosa. Envolve pela pureza da fruta (ameixa, cereja), violeta e tostados bem inseridos no conjunto. Na boca a firmeza tânica está na medida, suculento, convidativo a muitos goles; expressivo das características de Luján!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Grauação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Carnes nobres na grelha; Massas em salsa à base de tomate ou ragu de carnes; Linguíça artesanal recheada com cebola confitada, grelhada na brasa; Empanada clássica: com carne bovina, cebola, ovos, uva passa, cominho e batata; Língua bovina em molho levemente picante.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2011. Carne assada com batatas. Jantar em 20/12/2014.