

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites


1 ITEM

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Riglos Gran Malbec 2012 \(750ml\)](#)



Riglos Gran Malbec 2012 (750ml) - 00118512

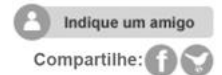


Produtor: Riglos
 Classificação: Tinto
 Uva: Malbec
 País: Argentina
 Safra: 2012

Por R\$ 132,50
 em 3X de R\$ 44,17 sem juros



Características Organolépticas: Cor violácea intensa. Muito representativo da variedade, com grande presença olfativa de ameixa madura, cereja, violeta e tostado da barrica. Na boca, os taninos são muito finos, o frescor da altitude traz vibração e ajuda na longa persistência.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Tupungato - Vale de Uco - Finca Las Divas - Vinhedos situados a 1.250 metros de altitude.

Composição de Castas: 100% Malbec (vinhas plantadas em 2002)

Amadurecimento: 19 meses em barricas de carvalho francês novas.

Estimativa de Guarda: 12 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima temperado, caracterizado por verões amenos e invernos rigorosos. Grande amplitude térmica diária, com noites frias, gerando excelente condição para a lenta maturação das uvas. O índice pluviométrico está em torno de 200mm anuais e as geadas representam os maiores riscos ao cultivo.

Características do Solo: Os solos são em sua maioria pedregosos, limosos, com algumas exposições de cascalhos, caracterizando-se ainda por ótima drenagem e baixa fertilidade.

Elaboração: Colheita manual em Abril. Seleção de cachos, depois grãos. Prévia maceração a frio. Fermentação com leveduras indígenas, com macerações de 10-13 dias. Amadurecimento. Engarrafado em Janeiro de 2014, sem clarificação nem filtração.

Características Organolépticas: Cor violácea intensa. Muito representativo da variedade, com grande presença olfativa de ameixa madura, cereja, violeta e tostado da barrica. Na boca, os taninos são muito finos, o frescor da altitude traz vibração e ajuda na longa persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Bife de chorizo ao molho marchand de vin; Ravioli de javali ao molho escuro de caça; Seleção de queijos curados.

Premiações mais Relevantes: WINE SPECTATOR: 91 pontos

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.