

Olá, Visitante. [Faça Login](#) ou [Cadastre-se](#)



Buscar

A Decanter
Produtores
Minha Conta
Onde Encontrar
Contato

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva



ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Riglos Quinto Malbec 2010 \(750ml\)](#)



## Riglos Quinto Malbec 2010 (750ml) - 00183810



Classifique

**Produtor:** Riglos  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Franc, Malbec  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2010

**Por R\$ 99,70**  
em 3X de R\$ 33,23 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
100 KM

**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada, ribetes purpúreos. Dominam o olfato as frutas negras e vermelhas maduras, pàprica e um toque herbáceo que lhe outorga caráter e complexidade. Texturado em boca, com taninos doces, calivante frescor e fruta generosa que convergem para um longo final.



Conheça melhor este produto  
[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

[Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.](#)

### Ficha Técnica

 [Indique um amigo](#)

Compartilhe:  


#### 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 - Valle de Uco - Finca Las Divas - Vinhedos localizados a 1.250 metros s.n.m.

**Composição de Castas:** 88% Malbec, 12% Cabernet Franc

**Amadurecimento:** 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso.

**Estimativa de Guarda:** 6 anos

**Temperatura de Serviço:** 16°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 anual está em torno de 200mm e as fortes geadas, são frequentemente os maiores riscos ao cultivo.

**Características do Solo:** Os solos são pedregosos muito profundos. Irrigação por gotejamento.

**Elaboração:** Colheita manual realizada em caixas plásticas de 18 kgs na segunda quinzena de Abril de 2010. Dupla seleção, por cachos e grão a grão. As duas variedades foram postas por gravidade, num único tanque de inox a temperatura de 8°C. Fermentação tradicional conduzida desde 8-25°C por 9 dias. Tempo total de encubação de 17 dias. Em Junho o vinho foi então trasfegado às barricas, onde ocorreu a malolática e o amadurecimento. Engarrafado em Março de 2011 após uma grosseira filtração.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada, ribetes purpúreos. Dominam o olfato as frutas negras e vermelhas maduras, pàprica e um toque herbáceo que lhe outorga caráter e complexidade. Texturado em boca, com taninos doces, calivante frescor e fruta generosa que convergem para um longo final.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Sim

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Carnes vermelhas assadas na brasa ao molho chimichurri; Marreco assado com farofa de ameixas; Costeletas de cordeiro grelhadas ao ponto; Costela cozida com mandioca e legumes aromáticos; Queijos de massa dura curada.

**Premiações mais Relevantes:** JANCIS ROBINSON: 16 em 20 DESCORCHADOS 2012: 87 Pontos

**Classificação Legal:** Não especificado.



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Riglos

VINHO: Riglos Quinto Malbec 2010 (750ml)

**REGIÃO:** Tupungato - Valle de Uco - Finca Las Divas - Vinhedos localizados a 1.250 metros s.n.m.

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** -

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 88% Malbec, 12% Cabernet Franc

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**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 anual está em torno de 200mm e as fortes geadas, são frequentemente os maiores riscos ao cultivo.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Os solos são pedregosos muito profundos. Irrigação por gotejamento.

**ELABORAÇÃO:** Colheita manual realizada em caixas plásticas de 18 kgs na segunda quinzena de Abril de 2010. Dupla seleção, por cachos e grão a grão. As duas variedades foram postas por gravidade, num único tanque de inox a temperatura de 8°C. Fermentação tradicional conduzida desde 8-25°C por 9 dias. Tempo total de encubação de 17 dias. Em Junho o vinho foi então trasfegado às barricas, onde ocorreu a malolática e o amadurecimento. Engarrafado em Março de 2011 após uma grosseira filtração.

**AMADURECIMENTO:** 6 meses em barricas de carvalho francês de 2° uso.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 6 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração rubi concentrada, ribetes purpúreos. Dominam o olfato as frutas negras e vermelhas maduras, páprica e um toque herbáceo que lhe outorga caráter e complexidade. Texturado em boca, com taninos doces, cativante frescor e fruta generosa que convergem para um longo final.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:** Dominam o olfato as frutas negras e vermelhas maduras, páprica e tom herbáceo. Texturado, com taninos doces, fresco e de longo final.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Carnes vermelhas assadas na brasa ao molho chimichurri; Marreco assado com farofa de ameixas; Costeletas de cordeiro grelhadas ao ponto; Costela cozida com mandioca e legumes aromáticos; Queijos de massa dura curada.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- JANCIS ROBINSON: 16 em 20
- DESCORCHADOS 2012: 87 Pontos

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*

