

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Desejo buscar... 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



1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Riglos Gran Corte 2011 \(750ml\)](#)



## Riglos Gran Corte 2011 (750ml) - 00118611



**Classifique**

**Produtor:** Riglos  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2011

De R\$ 200,00  
**Por R\$ 170,77**  
 em 3X de R\$ 56,92 sem juros

**Comprar**

**Ganhe**  
**171 KM**

**Características Organolépticas:** Coloração rubi opaca, borda violácea. O nariz é potente mas elegante, com fruta vermelha, que logo abre em incenso, especiarias várias, defumado e grafite. Em boca une incrível concentração mas sem ser forçada, os taninos finíssimos impressionam pela qualidade e integração no conjunto colossal e interminável no fim-de-boca.

**Indique um amigo**  
**Compartilhe:**

### 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:** 70% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

**Amadurecimento:** 22 meses em barricas de carvalho francês novas.

**Estimativa de Guarda:** 15 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 dos cachos no vinhedo, 1kg por planta. Após ingressarem na cantina, as uvas são resfriadas a 3°C visando preservar a integridade da fruta. Dupla seleção em mesas vibratórias antes do desengace. Fermentação tradicional em cubas de aço inox por 8-15 dias, com leveduras nativas, a 25-30°C (dependendo da variedade). Maceração pós-fermentativa de 10-15 dias com as cascas. Após o término do processo, trasfega-se o vinho para as barricas, onde ocorre a malolática e o amadurecimento. Engarrafamento sem filtração em Abril de 2010. Permanência de 12 meses em garrafa antes da saída ao comércio.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi opaca, borda violácea. O nariz é potente mas elegante, com fruta vermelha, que logo abre em incenso, especiarias várias, defumado e grafite. Em boca une incrível concentração mas sem ser forçada, os taninos finíssimos impressionam pela qualidade e integração no conjunto colossal e interminável no fim-de-boca.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 15° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Prime-rib grelhado na brasa, servido com cuscuz de ameixa; Carnes de caça em longas cocções; Medalhão de avestruz recheado com cogumelos.

**Premiações mais Relevantes:** TIM ATKIN: 95 pontos ROBERT PARKER: 91 pontos DESCORCHADOS: 92 pontos WINE ENTHUSIAST: 93 pontos

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*