

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se

Desejo buscar... A Decanter Produtores Minha Conta Onde Encontrar Contato

DECANTER

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](#) > [Las Moras Finca Pedernal Malbec 2010 \(750ml\)](#)



Las Moras Finca Pedernal Malbec 2010 (750ml) - 00189710



Classifique

Produtor: Finca Las Moras
Classificação: Tinto
Uva: Malbec
País: Argentina
Safrá: 2010

Por R\$ 304,10
em 3X de R\$ 101,37 sem juros



Ganhe
305 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda violácea luminosa. O olfato é maduro de amoras e ameixas passas, especiarias variadas, grafite e tabaco. Em boca demonstra taninos muito doces, ótimo frescor e longo final.

Indique um amigo
Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: San Juan - Vale de Pedernal - 1.350 m.s.n.m. Vinhedo específico.

Composição de Castas: 100% Malbec (vinhas de 20 anos)

Amadurecimento: 17 meses em barricas novas de carvalho francês + 12 meses em garrafas na adega.

Estimativa de Guarda: 15 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima de padrão desértico, com índice pluviométrico anual entre 260mm. O nível de insolação é altíssimo com mais de 300 dias de intensa radiação solar ao ano. A temperatura máxima não ultrapassa os 30°C e durante as noites gira em torno de 8-10°C. Excelentes condições naturais para cultivo orgânico. A irrigação é realizada com água de degelo Andino.

Características do Solo: Solos têm textura grosseira, argilo-limosos, ricos em grãos, com excelente drenagem.

Elaboração: Colheita manual no ponto ótimo de maturidade em caixas de 20 quilos. Seleção de cachos, desengace total e esmagamento. Fermentação tradicional em cubas giratórias. Malolática espontânea. Clarificação natural por decantação e amadurecimento em barricas de carvalho. Permanência de 12 meses em garrafa nas cavas da vinícola antes da comercialização.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda violácea luminosa. O olfato é maduro de amoras e ameixas passas, especiarias variadas, grafite e tabaco. Em boca demonstra taninos muito doces, ótimo frescor e longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,7° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Pratos robustos de lenta cocção; Cassoulet; Risoto com rabada e rúcula; Seleção de queijos duros curados.

Premiações mais Relevantes: WINE ENTHUSIAST: 90 pontos em 100 JANCIS ROBINSON: 17 pontos em 20

Classificação Legal: Não especificado.

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