





[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](#)

[Decanter Wine Club](#)
[ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Las Moras Reserva Malbec 2013 \(750ml\)](#)



## Las Moras Reserva Malbec 2013 (750ml) - 00188613



**Produtor:** Finca Las Moras  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Malbec  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2013

**Por R\$ 50,50**  
 em 3X de R\$ 16,83 sem juros



**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada com halo purpúreo. No nariz destaca-se pela elegância da fruta madura secundada por especiarias e violeta. Encorpado, com ótimo balanço, taninos importantes e nobres, 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:** San Juan - Vale de Pedernal - Vinhedos de 12 anos de idade localizados a 1.350 metros de altitude.

**Composição de Castas:** 100% Malbec

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**Estimativa de Guarda:** 6 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima de padrão desértico, com índice pluviométrico anual de 260mm. A temperatura máxima no verão não ultrapassa os 30°C e durante as noites ficam em torno de 8-10°C, colaborando para obtenção de vinhos ricos em cor e precursores aromáticos.

**Características do Solo:** Solo pedregoso na superfície. O subsolo é seccionado por camadas de areia de distinta granulometria e por materiais franco-limosos. Ótima drenagem.

**Elaboração:** Colheita manual no ponto ótimo de maturidade. Desengace total e esmagamento. Longa maceração pré-fermentativa. Prensagem pneumática seguida de fermentação alcoólica com inoculação de leveduras selecionadas em cubas de inox termoccontroladas. A malolática é conduzida de forma espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho. Clarificação natural e engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada com halo purpúreo. No nariz destaca-se pela elegância da fruta madura secundada por especiarias e violeta. Encorpado, com ótimo balanço, taninos importantes e nobres, longa persistência.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Bife de chorizo na brasa; Guisados de carne de caça; Ossobuco com risoto de açafrão; Queijos duros.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

Safra 2013. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.