

Rótulo**CARCASSONNE - MALBEC, 2008**

Nuestro país adoptó como propia esta variedad, también conocida como Cot en su lugar de origen (Cahors, sudoeste de Francia). El Malbec es el cepaje representativo de la Argentina, dada la expresividad que consiguió en nuestro territorio. Es de color rojo púrpura, con reflejos violáceos. Sus notas características recuerdan a frutos rojos, como ciruela. Posee taninos redondos, carnosos, dulces y suaves que incorporan cuerpo al paladar médio. Es un vino ideal para acompañar carnes rojas y todo tipo de pastas.

Elaborado exclusivamente com uvas mendocinas, utilizando los métodos tradicionales que desde siempre distinguieron a los vinos de Fincas Carcassonne.

Conservar em sótano o lugar fresco, oscuro y con botella acostada.

Perfecciona em botella.

Servir entre 16° y 18°C.

Elaborado y embotellado em origen por S.A. Establecimientos Vitivinícolas Escorihuela, em Belgrano, 1188. Godoy Cruz, Mendoza.

*Queijo parmesão, mortadela e pão.  
Primeiro almoço no Sítio do Sossego, em 30 de maio de 2010.*