



FAMÍLIA FARDO CASA

Malbec



ORIGEM: Monte Carlo – Serra Catarinense – SC

PRODUTO: Família Fardo Casa

SAFRA: 2015

TIPO DE UVA: Malbec

GRAU ALCÓOLICO: 12,5%

ALTITUDE: 1.000 m.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Março de 2015.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos

FERMENTAÇÃO: Maceração moderada com as cascas (2 semanas)

ENGARRAFADO: Março de 2015.

NÚMERO DE GARRAFAS: 5.000.

BARRICA: Não

LOTE: Único.

ESTILO: Malbec de caráter jovem e paladar intenso.

HARMONIZAÇÃO: Vinho orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como pizza margarita e carnes grelhadas, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes. No prato principal os risotos com cogumelos, cordeiro e carnes temperadas são uma boa proposta para acompanhar este vinho. Servir entre 14 a 16°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Destacada, vermelho intenso com matizes violáceos.

AROMA: Durante sua juventude dominam os aromas marcados de ameixas bem maduras, geléia de amoras e notas florais típicas de violeta. Em seguida aparecem aromas especiados, aniz, caramelo, flores secas e cerejas maduras.

SABOR: Alegre e vivaz no paladar, vinho de corpo pleno com amadurecimento breve na garrafa, que lhe aporta aromas mais complexos, ao mesmo tempo que conserva o seu caráter suculento e o sabor frutado.

Safra 2015. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.