



# 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.*