

PRODUTOS

INICIAL ([HTTP://OBRAPRIMAIMPORTADORA.COM.BR](http://obraprimaimportadora.com.br))

/ VINHOS MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - PETIT VERDOT ARGENTINA TINTO HERMANDAD BODEGA LOS HAROLDOS / HERMANDAD BLEND



FOTO ([HTTP://OBRAPRIMAIMPORTADORA.COM.BR/WP-CONTENT/UPLOADS/2017/06/HERMANDAD-BLEND.JPG](http://obraprimaimportadora.com.br/wp-content/uploads/2017/06/hermandad-blend.jpg))

HERMANDAD BLEND

Varietais: Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Petit Verdot 5%

Fermentação: Pré-fermentação “maceração a frio” durante 5 dias a 8 ° C em tanques de aço inoxidável.

Temperatura máxima de fermentação 30 ° C por 28 dias.

Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas.

Envelhecimento: Envelhecido em Barris de Carvalho Francês por 15 meses, 100% de primeira utilização.

Teor Alcoólico: 14.0% vol

Notas de Prova: Hermandad Blend, é o resultado da harmoniosa combinação de diferentes variedades. Como instrumentos de um Orquestra, cada varietal contribui para este Blend.

Notas, aromas e sabores característicos do terroir de onde provêm.

O Malbec traz as notas doces e o volume ao paladar, dando aromas de amoras, ameixa, cassis e doce Taninos aveludados.

O Cabernet Sauvignon traz notas de frutos vermelhos e doces. Especiarias, com taninos robustos e boa acidez.

O Merlot traz elegância, notas de frutos silvestres e ervas. Ele equilibra e suaviza a incidência de Malbec e Cabernet Sauvignon.

Petit Verdot traz suavidade e graça na boca, com toques de amoras e mirtilos.

O resultado é uma mistura excepcional, com intensa cor vermelha rubi com sugestões violetas. Seus aromas são extremamente complexos e elegantes, com notas de frutos pretos maduros, especiarias doces, tabaco e mocha, misturado com notas florais frescas. Intenso e profundo para o paladar, apresentando notas de amoras com um acabamento tânico doce firme.

Safra 2015. Jantar Cenáculo em 15/09/2017. Confraria Dez Amigos.