

<http://reidoswhiskys.com.br/shop/produtos>



## LATITUD 33 MALBEC, 2009

**Uva:** 100% Malbec

**Zona de cultivo da uva:** La Consulta e Eugenio Bustos, Valle de Uco, Mendoza.

**Amadurecimento:** parcial (50%) em carvalho francês e americano, durante 3 meses.

**Cor:** vermelho rubi com reflexos azulados.

**Aroma:** Frutas vermelhas, como cerejas, suavemente acompanhadas de notas de especiarias, baunilha e caramelo.

**Sabor:** Corpo médio, untuoso e suave, com boa persistência aromática.

**Sugestão de consumo:** Experimente-o com carnes vermelhas, brancas, massas e peixes. Servir entre 16° e 18°C.

Este arrojado e fresco Malbec simboliza esta variedade ícone da Argentina com seu aroma intenso, sabor redondo, vivo e frutado.

Elaborado e engarrafado na origem por: Bodegas Chandon S/A., Agrelo, Mendoza, Argentina.

*Lasanha de bacalhau. Almoço em 18 de dezembro de 2010 com Filhão.*