

<http://www.cantu.com.br/importadora.html>



Anúbis Reserve Malbec, 2008

País: Argentina

Produtor: Dominio del Plata

Safra: 2008

Variedade: 100% Malbec.

Vinhedos: Agrelo, Luján e Cuyo

Vindima: Colheita manual.

Gradação Alcoólica: 14% vol.

Vinificação: Remontagens 3 vezes ao dia. Fermentação malolática completa. Temperatura máxima 28°C com 27 a 35 dias de maceração a frio.

Elevação do vinhedo: 980 metros acima do nível do mar.

Guarda: Repousa por 9 meses em barricas 50% carvalho francês e 50% carvalho americano.

Notas de degustação: Vinho tinto encorpado com aromas de frutas maduras como framboesa, groselha, cereja e suaves notas de baunilha. Os aromas persistem na boca e combinam com os doces taninos, tornando-se um vinho balanceado com médio corpo e agradável persistência.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e massas ao molho escuro e forte.

*Aperitivo na sacada: Lombo de porco, alho em conserva e tomates cereja.
Almoço: Delícia de carnes recicladas com rúcula e arroz à grega. 25/12/2010.*