

<https://www.garagevinhos.com.br/bodega-barberis>



## HUMBERTO BARBERIS GRAN RESERVA MALBEC

**Produção:** 10.000 garrafas.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Colheita:** provém de um vinhedo cultivado em pé franco de 80 anos de idade, a colheita é manual seletiva.

**Rendimentos obtidos:** 3.500 kg/ha.

**Envelhecimento:** 100% do vinho permaneceu em barris de 225 litros de carvalho francês Taransaud durante 14 meses. Engarrafado sem filtrar para preservar sabores e aromas naturais.

**Guarda:** trata-se de um vinho que ficou 3 anos engarrafado antes de sair à venda, sob estrito controle climatológico em cavas a 10 metros de profundidade.

**Notas de degustação:** de cor vermelho telha brilhante, com reflexos rubis. Aromas primários limpos, nuances de ameixa preta e frutas vermelhas. Levemente herbáceo, com aromas de baunilha, chocolate e tabaco, produto de sua passagem por carvalho francês. Muito volume na boca e um interessante e longo final defumado. Elaborado possivelmente com as videiras mais antigas de Malbec de Luján de Cuyo. É redondo, equilibrado e de doces taninos.

Decantar por pelo menos 40 minutos antes de beber.

**Temperatura de consumo:** 16 a 18°C.

*Safra 2012. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.*