

BODEGA
Malma
NQN


Picada 15 Blend Tinto

Garrafa 750ml

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Malbec

10% Pinot Noir

Teor alcoólico: 15% Teor de açúcar: 2,55g/l

 Patagônia, Argentina

88 pontos - Wine Spectator (safra 2006)

87 pontos - Wine Enthusiast (safra 2005)

Visual: De cor vermelha intenso.

Aroma: De pimenta verde, ocasionado pela Cabernet Sauvignon. O perfume é de frutos vermelhos, devido à presença da Merlot e um final de ameixas e amoras que refletem a influência no corte da Malbec e Pinot Noir. É um vinho frutado e fácil de beber.

Paladar: Tem boa estrutura, com taninos suaves e um toque de baunilha devido ao leve estágio que permanece em madeira.

Vinificação: Os cachos são selecionados manualmente. A fermentação é feita com leveduras selecionadas e a maceração se dá durante 12 dias, com temperatura entre 26°C e 28°C. A fermentação malolática é completa.

Envelhecimento: A conservação é feita em tanques de aço inoxidável durante 8 meses (sem estágios na madeira). O vinho permanece 3 meses na garrafa antes de ser comercializado.

Importação Exclusiva:

VINHOS do MUNDO
A sua Importadora

Espeto de mignon, arroz com lentilhas e cebolas fritas, arroz com aletria, charutos de repolho e abobrinha recheada. Jantar em 11/02/2011.