

Don Laurindo Malbec

Variedade:	Malbec safra 2015
Vinhedos:	Próprios da Vinícola com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha – Rio Grande do Sul - Brasil Altitude: 650 metros, Latitude: 29° 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste
Características dos vinhedos:	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
Solo:	Solo de textura média a argiloso, basáltico com profundidade média de 2,0 metros, boa drenagem. PH do Solo de 6,5
Processo:	Colheita manual em caixas plásticas de 20Kg com seleção dos cachos. Desengace, fermentação alcoólica com controle de temperatura máxima de 30º C com maceração pelicular de 5 dias. Fermentação malolática, após barril de carvalho francês por 09 meses, engarrafamento e maturação nas caves para depois ser comercializado.
Principais características:	Álcool: 12,0 % Vol Acidez Total: 5,8 gr/l PH: 3,8
Apresentação:	Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 750 ml
Anotações de degustação:	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor vermelho rubi intenso. Avaliação olfativa: Fino, intenso, agradável, frutado, toques de geleia de amoras pretas. Avaliação Gustativa: amplo, maduro, estruturado, taninos finos, bom equilíbrio com final agradável.
Temperatura para consumo:	15° a 18 ° C
Harmonização:	Pratos de sabor médio e acentuado
Enólogo:	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2015. *Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*