



Manos Negras Malbec 2017

Argentina / Tinto / 750 ml

Os verdadeiros vinicultores tingem as mãos ao fazer o vinho. Arregaçam as mangas e colocam as mãos na massa. Esta é a filosofia de MANOS NEGRAS e assim se fazem os vinhos artesanais. O Malbec é indiscutivelmente a uva ícone da Argentina. Antes uma simples uva francesa usada em vinhos de corte, na Argentina ganhou força como em nenhum outro lugar do mundo. As alturas do deserto de Mendoza oferecem condições ideais para a Malbec. Os dias ensolarados contribuem para a coloração roxa intensa e sabores a frutas negras, enquanto as noites frias desta região montanhosa produzem aromas a violetas e uma textura suave e sedosa. Além de 92 pontos James Suckling, este vinho também recebeu 90 pontos Tim Atkin.

DESCUBRA O PREÇO (/ENTRAR?
ORIGIN=PRODUCT)

DESCRIÇÃO

Safra	2017
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

TERROIR

País	Argentina
Região	Mendoza

ELABORAÇÃO

Uva	Malbec (100%)
Classificação	Seco
Amadurecimento	9 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico	13,4%

SERVIÇO

Temperatura de serviço	15° C
Estimativa de guarda	5 anos

SOMMELIER

Visual	Rubi intenso com reflexos violáceos
Olfativo	Frutas negras, violeta
Gustativo	Frutado, médio corpo, taninos macios
Harmonização	Talharim com ragu de carne, filé à parmegiana, estrogonofe de carne, risoto de queijo, arroz carreteiro, empanadas de carne.

PONTUAÇÃO

Descorchados	91
James Suckling	92

Safra 2017. Prova Garage Vinhos Curitiba em 22/03/2019.