



## MUNDVS ALTO MALBEC 2006



**Vindima:** 2006  
**Variedade:** Malbec  
**Terroir:** Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina  
**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples  
**Densidade/ha:** 4.000 plantas  
**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado  
**Carga de Gemas/ha:** 33.000  
**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração granada intenso com reflexos violáceos.

**Olfato:** Bouquet intenso de compota de frutas vermelhas, notas tostadas e um toque de especiarias doces.

**Paladar:** Vinho complexo com retrogosto frutado, bem estruturado, harmonioso e com final elegante.

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Peixes assados, carnes brancas, carnes vermelhas e queijos de estrutura média.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 14,4%  
**Acidez Total:** 6,6 g/l de ácido tartárico  
**Acidez Volátil:** 0,51g/l de ácido acético  
**Densidade:** 0,995  
**Extrato Seco:** 23,26g/l  
**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,056 / 0,034 g/l  
**Açúcares totais em glicose:** 2,2g/l  
**pH:** 3,6

*Pizzas no Empório do Nito (berinjela, rúcula com tomate seco, Marguerita e calabresa). Jantar com os Amigos do Arraial em 10 de julho de 2011.*