

<https://www.winebrasil.com.br/finca-la-anita-luna-malbec>



Finca La Anita Luna Malbec 2017

Aromas de cassis, passas e mirtilo, com suaves notas herbáceas e toques doces de baunilha e caramelo, típico Malbec de Agrelo, no coração de Mendoza, é carnoso, com sua boa estrutura.

DESCRIÇÃO

Single vineyard, Luna tem grande tipicidade, apresentando aromas de cassis, passas e mirtilo, com suaves notas herbáceas e toques doces de baunilha e caramelo. Típico Malbec de Agrelo, no coração de Mendoza, é carnoso, com sua boa estrutura tornando-o companhia perfeita para assados, especialmente de cordeiro. Sua safra 2017 recebeu 91 pontos do renomado crítico James Suckling.

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas à primeira luz do dia. Parte da fruta (20%) fermenta com cacho inteiro, para aumentar estrutura e complexidade, em tanques de aço inox.

Envelhecimento: 12 meses em barricas francesas Allier de segundo uso.

Aromas: cassis, passas e mirtilo, com suaves notas herbáceas e toques doces de baunilha e caramelo.

Paladar: corpo médio, carnoso, com boa estrutura, um boa companhia para assados.

ESPECIFICAÇÕES

Tipo	Tinto
Paladar Típico	Seco
Produtor	Finca La Anita
País	Argentina
Região	Mendoza
Safra	2017
Volume	750ml
Uvas	Malbec
Cor	Vermelho Rubi
Potencial de Guarda	5 anos
Teor Alcoólico	14,0%
Pontuações	James Suckling 91 pontos
Temperatura de Serviço	14° a 16° C
Harmonização	Cordeiro com molho de hortelã, queijos curados como o parmesão, carnes assadas.

Safra 2017. Jantar em 24/01/2020. Porcini Trattoria.