

<https://www.decanter.com.br/las-moras-los-intocables-black-malbec-2018-750ml>



LAS MORAS LOS INTOCABLES BLACK MALBEC 2018

Produtor: Finca Las Moras

Classificação: Tinto

Uva: 100% MALBEC

País: Argentina

Características Organolépticas: 12 meses em ASB (American Standard Barrel), barricas de carvalho americano com capacidade para 200 litros com tostagem especial para destilados, em especial o whisky Bourbon.

Ficha Técnica

Região: San Juan

Composição de Castas: 100% MALBEC

Amadurecimento: 12 MESES EM ASB (AMERICAN STANDARD BARREL), BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO COM CAPACIDADE PARA 200 LITROS COM TOSTAGEM ESPECIAL PARA DESTILADOS, EM ES

Estimativa de Guarda: 8-10 ANOS

Temperatura de Serviço: 18°C.

Características Climáticas: Clima de padrão desértico. Pluviometria anual: 260mm. Alto índice anual de insolação: 300 dias. Altitude: 1.350 m.s.n.m. Alta amplitude térmica diária.

Características do Solo: Arenoso e franco-limoso. Muito pedregoso.

Elaboração: Vindima manual. Desengaço total, fermentação com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável à temperatura de 26-27°C por 18 dias. Cinco remontagens diárias nos primeiros 10 dias de fermentação. Malolática natural. Amadurecimento. Engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Diretrizes Enogastronômicas: Stinco de javali com risoto de funghi porcini; Caças longamente cozidas; Queijos duros (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, etc).

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal:

Safra 2017. Jantar em 11/07/2020.