

<https://www.worldwine.com.br/v-arg-altos-hormigas-tt-blend-750->










Altos Las Hormigas Tinto Blend

Assinado por Alberto Antonini, Attilio Pagli e Leonardo Erazo, enólogos do projeto Altos Las Hormigas, este blend é fresco, frutado e equilibrado. Fermentado em tanques de cimento, revela notas de frutas vermelhas maduras, como cerejas e framboesas, a toques florais e de amoras. Em boca possui ótima acidez, com taninos maduros e final sedoso, ideal para acompanhar com pizzas, massas com molhos vermelhos e queijos duros

HARMONIZE COM

Churrasco, carnes vermelhas grelhadas e assadas, preparações a base de cogumelos, pizzas, massas com molhos a base de tomate, embutidos e queijos duros.

Características

-  **COMPOSIÇÃO UVA:** 48% Bonarda, 45% Malbec e 7% Sémillon
-  **COR:** Rubi intenso com reflexos púrpura
-  **GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 13,5%
-  **AMADURECIMENTO:** Sem estágio em carvalho, 9 meses em tanques de concreto
-  **TEMPERATURA:** 16°C – 18°C
-  **SABOR:** Médio corpo, com taninos maduros e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas e pretas maduras, especiarias e toques florais
-  **AROMA:** Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, framboesas e amoras, notas de especiarias, além de toques florais, como violetas

Safra 2018. Almoço em 02/10/2020.