



### Vicentin Colosso

**Tipo:** Tinto  
**Castas/Uvas:** 100% Malbec.  
**Safra:** 2013  
**País:** Argentina  
**Região:** Lujan de Cuyo.  
**Terroir:** Calcário e argila.  
**Álcool:** 15,5% Vol.  
**Temperatura de consumo:** 16 – 18 °C  
**Amadurecimento:** 24 meses em carvalho francês.

### Comentários do Produtor:

A maceração ocorre durante de 20 dias, com uma prensagem muito suave e fermentação alcoólica de leveduras selecionadas em tanques de aço inox para 3 a 4 dias a 8° a 10° C de temperatura. Estagia por 24 meses em carvalho francês. Rubi profundo intenso, limpo e brilhante/Muito complexo! Frutas vermelhas em compota, aromas típicos das blue barrys. Especiarias, notas de tabaco e bala toffe/Ataque elegante cheio e virtuoso. Vinho correspondente em boca, taninos vivos e marcantes. Equilibrado e correspondente em seus aspectos estruturais. Persistente e longo.

### Análise Organoléptica

**Visão:** Vermelho escuro muito intenso com tons violeta.  
**Olfato:** Notas intensas de violetas, amoras, cassis, ligeiramente picante.  
**Paladar:** Um vinho com grande estrutura, elegante e complexo, traz taninos maduros e marcantes com ótimo retro-gosto persistente no paladar.  
**Harmonização:** Pratos igualmente complexos e bem elaborados. Para as carnes vermelhas grelhadas preferidas, em particular a picanha e a fraldinha. Massas recheadas e com molhos vermelhos. Queijos maduros.

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES:

92 pontos - Tim Atkins – Safra 2012

**GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - [www.galeriadosvinhos.com.br](http://www.galeriadosvinhos.com.br)**

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

COD: 1531	EAN:7790843001137	DUN: 000000000000	EMB: 6 X 750ML
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP:
GF: 750ML	ALT:	LARG:	COMP:
NCM:	CEST:	CX PL:	PS PL:

*Safra 2017. Almoço em 01/05/2021.*