



## EL MENDOCINO

RESERVA

MALBEC

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower	
SAFRA	2019	
VARIETAL	100% Malbec	
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Valle de Uco, Mendoza, Argentina	
ALTITUDE	1200m	
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.	
VINIFICAÇÃO	Fermentação alcoólica com leveduras indígenas, em piletas por 25 dias, com 03 remontagem diárias a uma temperatura de 25 a 28°C. Fermentação malolática em barrica.	
ANÁLISE	Álcool: 13,5% PH: 3,70	Acidez total: 4,87 g/l Açúcar: 1,79 g/l
CONSERVAÇÃO	80% do vinho passa em média 08 meses em barris de carvalho Francês de 2º e 3º uso.	
ENÓLOGO	Cesar Azevedo	
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Este vinho apresenta uma coloração vermelha profunda intensa. Suas notas olfativas de frutos vermelhos, ameixas e figos, combinam-se com sutis aromas de defumados provenientes da sua passagem em barricas de carvalho prolongada. No paladar apresenta-se com uma grande personalidade, corpo diferenciado, harmônico e intenso.	

**Cesar Azevedo**

☎ 48 9604-4576

✉ cesarenologo@gmail.com

Safra 2019. Jantar em 28/10/2021. Adega Tanino.