



MI TERRUÑO

— RESERVE —

MALBEC

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Perdriel, Luján de Cuyo
COMPOSIÇÃO	Malbec 100%
GRADUAÇÃO	14° GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0.85 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	2,4 g/L

CLIMA E VINHEDOS

No sopé das montanhas de Los Andes, encontram-se os vinhedos mais antigos de Mendoza. Com altitude de 900 m.a.n.m e solo franco cascalho e limo argiloso, que estimulam as videiras na criação de raízes profundas a procura de água e permitem o desenvolvimento de pequenos bagos, concentrados, com baixo conteúdo de água. Assim são produzidos vinhos especiais e complexos, com taninos firmes e estruturados.

Ano de plantação: 1911

Detalhes do vinhedo: Aluvial.

Densidade: 2800 plantas/hectáres

Rendimento: 7 ton/hectáres

Colheita: Manual em contentores

Enólogos: María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

VINIFICAÇÃO

Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas em temperatura de 16-18°C, limpas e trituradas. A maceração ocorre por 48-72 horas, até a fermentação alcoólica começar. Então são adicionados leveduras, nutrientes e taninos e assegurado o controle da temperatura entre 18-22° C, necessários para a fermentação (maloláctica natural) durante 15-20 dias. Este vinho é envelhecido por 7 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho escuro com reflexos violáceos.

Nariz: Mescla de frutas vermelhas típicas como as ameixas e as cerejas com acentos de baunilha que se desprendem do carvalho.

Boca: Vinho de boca cheia, corpo e estrutura. Taninos doces e redondos, com final de boca prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Tapa de quadril a la parrilla (picanha)

Costela assada

Bife de ancho

