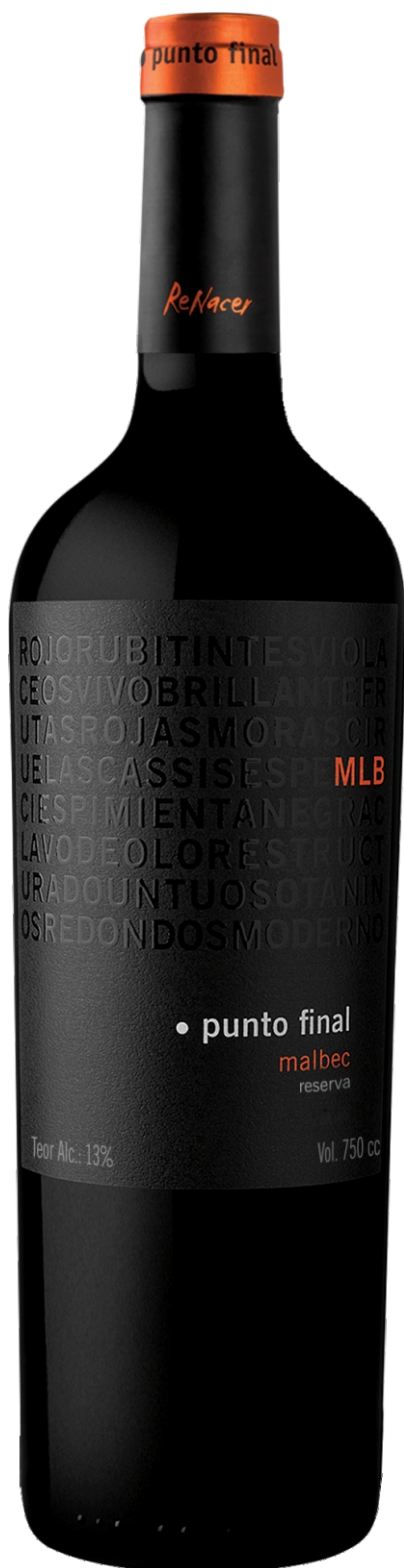


PUNTO FINAL RESERVA MALBEC

Mendoza - Argentina



91 Pontos Decanter | 91 Pontos Wine Enthusiast
90 Pontos Robert Parker | 90 Pontos Wine & Spirits
90 Pontos Tim Atkin | 90 Pontos James Suckling

A vinícola situada em Perdriel, bem ao pé da Cordilheira dos Andes, combina o estilo medieval de sua torre de pedra com os mais modernos equipamentos técnicos. Os vinhedos que circundam a vinícola crescem nos solos franco-argilosos da Renacer, ideais para o cultivo dos melhores Malbec do mundo. A Renacer está ciente de que os melhores vinhos saem dos vinhedos mais bem cuidados, por isso, suas videiras são tratadas, cuidadas, e o crescimento é controlado, limitando assim a sua produção para melhor concentração de cores e aromas.



98% Malbec e 2% Cabernet Franc

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,7

Vinificação: Fermentação realizada com leveduras indígenas durante 7 dias em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 24°C. Maceração prolongada.



Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês tosta média, 30% novo.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho rubi com brilhos violeta.



O nariz é intenso e concentrado, com notas de frutas vermelhas e pretas, como framboesas, amoras e mirtilos e florais como violeta e lavanda.



O paladar é doce, suculento com taninos suaves. Final fresco e longo.

Harmonização: Carnes magras assadas e grelhadas, cordeiro e cabra. Massas com molho de cogumelo e bolonhesa.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br