

PIATTELLI CAPRICCI MALBEC

Salta - Argentina



Originária do sudoeste da França, é a variedade tinta que melhor se adaptou ao solo argentino, proporcionando vinhos excepcionais. De aromas intensos, cor púrpura, muita concentração e sabor agradável, sem dúvida e na Argentina que são produzidos os melhores exemplares do Malbec.

São elaborados tanto tintos leves e jovens, com aromas frescos e frutados, como tintos encorpados com grande capacidade de guarda nos quais sobressaem os aromas de frutas vermelhas maduras. As uvas Malbec são cultivadas em todas as zonas vitivinícolas do país, entretanto os seus melhores expoentes se originam na província de Mendoza, nas regiões de Lujan de Cuyo e Maipú.

 100% Malbec


Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,89 g/l


Acidez Total: 8,67 g/l


PH: 3,7


Vinificação: Colheita e seleção manual. As uvas que entram no tanque para uma maceração a frio e a subsequente fermentação 25-27°C durante 3 dias e um total de 15 dias de maceração.

 Envelhece 4 meses em barris de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi com reflexos violáceos.

 Ótima intensidade aromático, frutos vermelhos maduros, caramelo, chocolate e fumo.

 Na boca estrutura média, amora, cereja, toques minerais e taninos suaves e presentes.

Harmonização: Carnes assadas e carnes de caça.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br