

MILAMORE

Mendoza - Argentina



- 92 Pontos Robert Parker
- 92 Pontos James Suckling
- 91 Pontos Wine Spectator
- 91 Pontos Stephen Tanzer's

Mesmo vinho , mesma embalagem, mais expressão! Para comemorar a décima colheita do nosso emblemático vinho Enamore e celebrar o amor da família pela Itália e as suas tradições, Bodega Renacer decidiu mudar o nome do vinho Enamore por Milamore, em homenagem às colheitas anteriores e mil colheitas por vir.

 Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Bonarda

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,55 g/l

PH: 3,50

Vinificação: Os cachos de uvas sem serem esmagados são fermentados em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 25°C a 28°C.

 30% do Blend é envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalho francês novo.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi com reflexos violáceos.

 No nariz expressa grande complexidade, aromas a violeta, mel e marmelada de amoras. Logo de uns minutos aparecem notas a baunilha e especiarias doces cedidas pelo carvalho francês.

 Boca cremosa e taninos firmes. Final longo e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, massas, tábuas de queijos e faz uma aliança perfeita com chocolates amargos.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br