



Maldito - 2012 / 2013 / 2014

Tipo: Tinto

Castas/Uvas: 100% Malbec

Safra: 2012/ 2013/ 2014

País: Argentina

Região: A Consulta no departamento de San Carlos, Tunuyán e Tupungato Mistura de nossos melhores lotes de colheita de Colosso 2012, 2013 e 2014.

Terroir: Calcário e argila.

Álcool: 15,3% Vol

Temperatura de consumo: 16 – 18 °C

Amadurecimento: 36 meses carvalho Frances

Comentários do Produtor:

Um vinho elaborado com o blend de 3 safras diferentes a 2012, 2013 e 2014. É produzido através da fermentação alcoólica com leveduras selecionadas em ocorre em tanques de aço inoxidável e leva de 3-4 dias à temperatura 8-10 ° C, a maceração é fria pré-fermentativa. Com pressão muito suave, prensa Hidraulica e fermentação maloláctica a 2012 tem passagem carvalho de 36 meses em barricas de carvalho francês, a safra 2013 tem passagem de 24 meses e carvalho francês e o vintage 2014 tem passagem de 12 meses em barris em Carvalho francês.

Análise Organoléptica:

Visão: Vermelho profundo com intensas notas de violetas.

Olfato: Frutado com amoras, cereja, Blackberries, cassis, ligeiramente picante com toque tostado e notas de chocolate.

Paladar: Um vinho elegante e estruturado, seus taninos são redondos e aveludados com um final agradável e persistente no paladar.

Harmonizações: Carnes vermelhas, assados, risotos e molhos encorpados.

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES:

GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - www.galeriadosvinhos.com.br

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

COD: 1864	EAN:7790843001243	DUN: 000000000000	EMB: 6 X 750ML
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP:
GF: 750ML	ALT:	LARG:	COMP:
NCM:	CEST:	CX PL:	PS PL: