

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Don Atilio

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Malbec

Origem: Valle de Viedma -
Rio Negro - Patagônia -
Argentina.

Vinhedos: Solo arenoso de
manejo de vinhedo orgânico.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Desengaçadas a
mão, maceração 21 dias com
levedura indígena e
envelhecimento em barricas de
carvalho americano durante 12
meses.

Aroma: Frutos vermelhos
maduros, leve tostado
proveniente do carvalho.

Cor: Vermelho violáceo
profundo, de tons negros.

Paladar: Encorpado, robusto e
complexo. Final muito
persistente.

Álcool: 14,7% vol.

Açúcar Residual: 3,90 g/L.

Acidez Total: 5,04 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 6 a 8 anos.