

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Mil Vientos Malbec

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Malbec.

Origem: San Juan - Argentina

Vinhedos: O vinhedo situasse à 700 msnm.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável à temperatura de 24 a 26°C. Após o período de fermentação alcoólica o vinho é posto em barrica de carvalho americana onde descansa por 6 meses para a fermentação malolática.

Aroma: Aroma delicado e complexo, onde prevalecem notas de violeta e cereja, além de coco e café proveniente do carvalho.

Cor: Vermelho violáceo intenso, com tons púrpura.

Paladar: É um vinho suave, encorpado e equilibrado, onde seus taninos suaves trazem sensações agradáveis do início ao fim.

Álcool: 14,3% vol.

Açúcar Residual: 4,42 g/L.

Acidez Total: 5,12 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 7 anos.