

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Mil Vientos Malbec Criado em Barrica

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Malbec

Origem: San Juan - Argentina

Vinhedos: O vinhedo situasse à 700 msnm.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: É realizada uma pré-fermentação fria a 10°C durante 72 horas para extração de aromas. 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 barricas de carvalho francês 60% e americano 40% onde envelhece por 12 meses. E por último o vinho é engarrafado e descansa por mais 8 meses antes de sair para o mercado.

Aroma: Aroma delicado e intenso com destaque para ameixas, violetas e mentol, com notas de chocolate e café oriundas do carvalho.

Cor: Vermelho púrpuro intenso com tons roxo.

Paladar: Grande volume e boa estrutura, com taninos suaves típicos do malbec argentino.

Álcool: 14,5% vol.

Açúcar Residual: 3,1 g/L.

Acidez Total: 5,8 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: mais de 10 anos.