



Miras Jovem Malbec

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Malbec

Origem: Patagônia – Argentina.

Colheita: Colheita manual em caixas de 20Kg.

Vinificação: Maceração em 20 dias. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável num período de vinte dias à temperatura de 25°C

Envelhecimento: 30% durante 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Aroma: Flores e frutas vermelhas com elegante madeira.

Cor: Vermelho brilhante.

Paladar: Sabor suave e intenso com um longo final.

Álcool: 14,0% vol.

Açúcar Residual: 1,86 g/L.

Acidez Total: 5,28 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 8 anos.