

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Ultramar Malbec

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: Malbec 100%

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

Vinhedos: Solo arenoso e
manejo de vinhedo orgânico.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Desengaçadas a
mão, maceração fria 4 dias em
tanques de aço inoxidável e
fermentação 15 dias em
tanques de aço inoxidável com
leveduras indígenas.
Envelhecido 50% em barricas
de carvalho francês e 50% em
barricas de aço inoxidável
americano por 9 meses.
Engarrafado sem filtrar.

Aroma: Vinho onde predomina a
fruta ressaltando-se ameixa,
cereja e framboesa madura.

Cor: Vermelho violáceo
intenso.

Paladar: Envolvente,
encorpado, de bom equilíbrio
entre acidez e taninos
podemos perceber notas de
mente e café.

Álcool: 14% vol.

Açúcar Residual: 2,06 g/L.

Acidez Total: 5,57 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 4 a 5 anos.