

BODEGA
VISTALBA
MENDOZA, ARGENTINA

CORTE B 2020

Nossa coleção VISTALBA é composta por blends elaborados com uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Cabernet Franc e variedades 100% Malbec com uvas cultivadas em pequenas parcelas de nossa Finca Vistalba em Luján de Cuyo Mendoza. Com VISTALBA procuramos refletir o “Caráter Vistalba”, a tipicidade da região que confere aos nossos vinhos uma marcada expressão de fruta, bom volume e concentração e um final persistente.



Visual

Vermelho granada com tons violáceos.



Aroma

Ameixas vermelhas maduras, pêssegos secos e frutos secos.



Paladar

Entrada doce, vinho encorpado, com notas de frutos pretos e vermelhos combinados com boa estrutura na boca e acidez equilibrada. Taninos aveludados com final longo e final persistente..

Castas

Malbec 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Bonarda 10%/ Lujan de Cuyo

Vinificação

Foram utilizados métodos tradicionais de vinificação. O vinho fermentou em cubas de concreto sem um revestimento epóxi. Maceração preferencial a frio de três dias, bem como punção manual e bombeando. Temperatura de fermentação: 25°C. Além disso, microvinificação em barricas.

Informação técnica

Álcool: 14,8%

Estágio: O envelhecimento foi feito separadamente como varietais em barricas de 225lts e depois como blend num total de 12 meses em barricas de 225lts e 500lts de Carvalho Francês sendo 20% barricas novas.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 581 | EAN: 7798121940055