

B O D E G A
VISTALBA
MENDOZA, ARGENTINA

CORTE C 2022

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 rubi



Aroma
Se apreciam notas de fruta vermelha madura e especiarias.



Paladar
Entrada doce e aveludada, centro de boca redondo, com muitas expressões de frutas vermelhas. Final elegante

Castas

Malbec 85%, Cabernet Sauvignon 15%, / Lujan de Cuyo

Vinificação

Preparação: Tradicional, com maceração pré-fermentativa a frio para frio por 3 dias e 10% de cacho inteiro. no caso do Malbec. Trabalhar em o chapéu feito através de remontagem e pisoteio. Temperatura fermentação 25° C.

Informação técnica

Álcool: 14,6%

Estágio: 20% do corte estagia em barricas de carvalho durante 8 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 582 | EAN: 7798121940062