

BODEGA  
**VISTALBA**  
MENDOZA, ARGENTINA

## TOMERO CUARTEL 41

O Tomero Cuartel 41 é caracterizado por um solo de pouca profundidade, com textura franco-arenosa e baixa fertilidade, além da presença de seixos rolados. A irrigação é feita por gotejamento, e as vinhas estão situadas a uma altitude de 1200 metros acima do nível do mar. Esses fatores contribuem para a produção de uvas de alta qualidade, resultando em vinhos com características únicas e distintas.



### Visual

Intenso vermelho escuro com atraentes reflexos violáceos.



### Aroma

Impactantes aromas frutados como os de cereja madura amalgamados com notas especiadas graças ao longo envelhecimento em madeira.



### Paladar

De entrada amável, mostra-se franco na boca, com taninos corpulentos e grande harmonia e estrutura para este Malbec que promete grande potencial de guarda e final de boca persistente.

### Castas

100% Malbec

### Vinificação

Elaboração tradicional: Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentado em vasos de cimento sem epóxi durante 20-23 dias. Trabalho sobre o chapéu realizado através de remontagens e pisoteios. Temperatura de fermentação de 25°C.

### Informação técnica

Álcool: 14,9%

Primeira etapa de envelhecimento em barricas de carvalho francês de 225 e 500 litros e uma segunda etapa de envelhecimento em tonéis de 3500 litros durante 18 meses no total. Fracionado e guardado em estiva por 12 meses.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 583 | EAN: 7798121941465