

LOS NEVADOS MALBEC

O Los Nevados Malbec, proveniente do Vale de Uco na Argentina é Vinho tinto argentino elaborado com a uva emblemática Malbec procedente da região do Valle do Uco e de um vinhedo a 1.100 metros. É um vinho que no nariz apresenta frutas vermelhas frescas e aromas lácteos e em boca taninos macios e elegantes, muito equilíbrio, com retrogosto frutado e toque de carvalho defumado.



VINHA

Região	Valle do Uco, Argentina
Variedades	Malbec
Colheita	Manual e Seletiva



VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias; Fermentação em tanques de aço inoxidável com levedura selecionada e com controle de temperatura a 28°C; Maceração total de 20 dias; Fermentação malolática completa e espontânea; Parte do vinho amadureceu em carvalho americano por 4 meses e a outra parte sem carvalho.



ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Vermelho muito intenso com reflexos violáceos.
Olfato	Grande expressão de frutas vermelhas frescas, notas de iogurte de morango, em sintonia com as notas de madeira de carvalho.
Gosto	Doce, quente e elegante, de taninos macios, recorda marmelada de framboesas em harmonia com as sensações vinculadas ao carvalho. O retrogosto apresenta-se frutado com algo de carvalho defumado. Sensação de muito equilíbrio, sem arestas e de boa concentração.



HARMONIZAÇÃO

Indicado para acompanhar a parrilla, prato típico da Argentina, massas, carnes de aves e cabrito assado, comidas não muito temperadas e não muito salgados, massas com molhos de tomate, molhos à bolonhesa ou de cogumelos e pizzas clássicas.

