

## 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

<b>Região</b>	Valle do Uco, Argentina
<b>Variedades</b>	Malbec
<b>Colheita</b>	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

<b>Visão</b>	Vermelho muito intenso com reflexos violáceos.
<b>Olfato</b>	Grande expressão de frutas vermelhas frescas, notas de iogurte de morango, em sintonia com as notas de madeira de carvalho.
<b>Gosto</b>	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.

