

TIEMPO DE VALIENTES

DE GUARDA

MALBEC



VARIEDADADE: 100% Malbec .

REGIÃO: Perdriel , Luján de Cuyo, Mendoza.

IDADE: vinha com mais de 100 anos.

ALTURA: 950 metros acima do nível do mar.

TIPO DE SOLO: Aluvial, franco-arenoso na superfície, seixos e rochas em profundidades rasas.

CONDUÇÃO: espaldeira.

IRRIGAÇÃO: gotejamento.

DATA DE COLHEITA: 2ª quinzena de abril .

RENDIMENTO: MÉDIA DE 65 qq /hectare.

VINIFICAÇÃO: colheita manual em caixas de 400kg.

A seleção do cluster é feita. A colheita é arrefecida para maceração a frio durante 48 horas . Fermentação clássica com leveduras selecionadas a uma temperatura de 24-26 °C. Ramontajes e delestages na fase inicial da fermentação e depois passam para movimentos suaves ou pisadas com algumas remontagens esporádicas.

Realiza-se uma maceração prolongada e controlada para obter maior complexidade na boca de acordo com a degustação. Fermentação malolática . 60% do volume é envelhecido em barricas de carvalho francês de 300 L durante 12 meses e os restantes 40% em tq's de aço inoxidável e vasos de cimento.

NOTA DE PROVA: Apresenta cor vermelho granada com tons violáceos. No nariz percebem-se frutos vermelhos e pretos, muito característicos da casta e do seu terroir . A sua passagem pelo carvalho proporciona notas de especiarias e baunilha, que completam a sua complexidade. Na boca é succulento, longo, persistente e com final agradável.

ÁLCOOL : 14,5%

AÇÚCAR : 2,60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/l

PH : 3,65

HARMONIZAÇÃO: Assado, borrego, carnes de caça, ensopados, massas à bolonhesa , queijos, ou uma boa conversa com amigos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 8 anos.