

PACHECO PEREDA ESTIRPE MALBEC



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2018

Elaborado com uvas selecionadas dos vinhedo em Alto Agrelo, lugar que confere ao vinho aromas balsâmicos, estrutura firme e frescor.

VARIEDADES: MALBEC

VINIFICAÇÃO

Elaborado com uvas selecionadas dos vinhedos em Alto Agrelo, é fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 22 a 26 C. Amadurecido em barricas de carvalho por 4 meses, sendo 70% francês e 30% americano.

AMADURECIMENTO

Amadurecido em barrica de carvalho por 6 meses

NOTAS DE PROVA

Este Malbec tem cor vermelho rubi intenso com halos violeta que marcam a taça. Lembra aromas concentrados de ameixas, cerejas pretas e flores de violetas. Em boca confirma a concentração de frutos negros intensos, taninos macios e grande equilíbrio.

HARMONIZAÇÃO

Este belíssimo Malbec pede por um assado de tira ou picanha, queijo semi duro como Gouda, Edam e Maasdam.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Estirpe se dedica a evidenciar a importancia do trabalho na terra, compreendendo que o cuidado nos vinhedos é a melhor forma de produzir vinhos únicos com uma essência verdadeira.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A vinícola Pacheco Pereda foi fundada em 1995 por Eduardo Lavaque, em Maipú. Em poucos anos a Pacheco Pereda cresceu e suas 800.000 garrafas produzidas anualmente eram, quase na totalidade, absorvidas pelo mercado argentino. Desde 2006, os proprietários de Martins, Bodegas Hispano Argentinas, se associaram a Lavaque, com a condição que ele continuasse supervisionando a produção de Pacheco Pereda. Seguindo o formato original, Pacheco Pereda trabalha as distintas zonas de Mendoza (Luján de Cuyo, Uco, Maipú) e San Juan para conseguir a expressão mais completa de cada varietal.

CÓDIGO DO PRODUTO
PCP01000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

