

PACHECO PEREDA LEGADO MALBEC

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2020

Homenagem à história de Pacheco Pereda e à terra. Inspirado na seleção da melhor parcela dos vinhedos em Paraje Altamira, que tem solos pedregosos, e numa cuidadosa elaboração para obter um vinho único que honra a sua identidade.

VARIETADES: MALBEC

VINIFICAÇÃO

Maceração a frio durante 5 dias. Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 24 e 26 C durante 14 dias.

AMADURECIMENTO

Envelhecido em foudres de 5.000 litros e em ovos de concreto de 3.000 litros por 16 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor púrpura intenso. No nariz lembra aromas de cerejas pretas e violetas, frescor vibrante pela sua acidez natural e mineralidade proporcionada pelo terroir de Paraje Altamira. Na boca é suculento, com boa estrutura, volume e um final longo e vivo.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos intensos, carnes com longo cozimento, queijos curados.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA LEGADO

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
PCP01400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)