

PACHECO PEREDA MALBEC



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2021

Malbec já foi a casta mais cultivada em Bordeaux, mas nas condições semi-desérticas de Mendoza encontrou ambiente para mostrar todo seu potencial.

VARIEDADES: Malbec

VINIFICAÇÃO

Com uvas provenientes de Mendoza (Junín, San Martín e Rivadavia), é fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada por 8 dias.

AMADURECIMENTO

O vinho foi amadurecido por 3 meses em barricas de carvalho francês e americano (50% cada).

NOTAS DE PROVA

Este Malbec apresenta cor vermelho rubi de média intensidade e muito brilhante, no nariz mostra aromas de frutos vermelhos maduros como cereja e ameixa, com notas de tabaco e leve tostado. Na boca é um vinho frutado, com toques de ervas frescas, com um final equilibrado e complexo.

HARMONIZAÇÃO

A Malbec pura e com pouca presença de carvalho reforça a vocação para carnes assadas e permite maior versatilidade com legumes e cogumelos tostados também.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A Linha Varietal de Pacheco Pereda se caracteriza por vinhos jovens, frescos e uma emblemática tipicidade de cada varietal em seu estado mais puro.

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
PCP00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7797800000479

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17797800000476

