

PACHECO PEREDA FAMÍLIA DE VINOS MALBEC



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2019

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

VARIEDADES: 100% MALBEC

VINIFICAÇÃO

Com uvas provenientes de Mendoza (Rivadavia e Junín, Luján de Cuyo, Maipú, Tunuyan e Tupungato), é fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada por 8 dias. Tem amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano por 4 meses.

AMADURECIMENTO

Todo o lote foi amadurecido em barricas de carvalho francês e americano (50% cada) por 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Este Malbec apresenta cor vermelho rubi profundo com reflexos violáceos. No nariz mostra aromas de cereja, mirtilo, toques de chocolate completam o perfil aromático. Na boca é rico em sabores, aparecem especiarias, frutas vermelhas e pretas. Taninos aveludados e um final longo e elegante.

HARMONIZAÇÃO

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

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Família de Vinos de Pacheco Pereda se caracteriza por serem vinhos resultantes do delicado trabalho de vinificação das castas emblemáticas aliado a uma cuidadosa e requintada passagem por madeira, conseguindo assim, uma elegância única que representa a expressão máxima do legado da família.

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
PCP00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7797800000233

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17797800000230



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)