

PACHECO PEREDA UNICUM



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2021

Depois de anos trabalhando a terra, o principal objetivo é preservar a singularidade da identidade em cada garrafa. Uvas provenientes de Agrelo, Ugarteche, Cruz de Piedra e Valle de Uco.

VARIEDADES: MALBEC

VINIFICAÇÃO

A fermentação acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 25 a 27 °C durante 8 dias. 50% do vinho é amadurecido por 4 meses em barricas de carvalho francês e americano.

AMADURECIMENTO

Amadurecido por 4 meses em barricas de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho rubi escuro, aromas intensos de frutas vermelhas maduras, baunilha, tostado. Em boca é seco, com corpo médio, taninos macios. Final longo e complexo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes de fibra longo como costela assada, ou com alguma gordura como Cupim.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

UNICUM

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
PCP01500

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)