



PERDRIEL SERIES MALBEC



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2019

Elaborado com 100% uvas Malbec dos vinhedos da centenária Finca Perdriel, este vinho é frutado, complexo e com delicada nota mineral que o destaca entre os tantos Malbecs existentes.

VARIEDADES: 100% Malbec

VINIFICAÇÃO

Elaborado com uvas provenientes da Finca Perdriel, a 950mts de altitude Parreiras com idade entre 50 e 80 anos de baixo rendimento, 4tons/ hectare. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20kg. A vinificação inicia com maceração a frio por 5 dias a temperatura de 8°C. Fermentação alcóolica ocorre por 7 dias com leveduras nativas a temperatura de 28°C seguido de maceração pós fermentação por 25 a 30 dias a 22°C. Fermentação malolática natural

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês de 1º e 2º usos; e posteriormente amadurece por dez meses em garrafa antes de ser lançado para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi com matizes púrpura. O vinho apresenta aromas de frutos negros maduros, violeta, especiarias e tabaco. Na boca é harmonioso, amplo e persistente com taninos macios e persistentes

HARMONIZAÇÃO

Indicado para pratos de carnes vermelhas e queijos curados. Vinho que se bebe com prazer também sem nenhum acompanhamento.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,3% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA SERIES

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Em 1895, quando o inglês Edmund Norton chegou à Mendoza, adquiriu sua primeira propriedade, a Finca Perdriel. Privilegiada com solo e terroir unicos, seus vinhos são igualmente únicos, ricos de história e tradição.

CÓDIGO DO PRODUTO
NT02100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319676375

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17792319676372



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)