



Milagro Mendocino

MALBEC RESERVA 2017



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi com ferradura preta, aroma intenso e de grande concentração de ameixas maduras. Na boca brinda grandes caudalies e persistência de ameixas maduras e seus taninos estruturados fazem que seja ideal para carnes grelhadas e massas.

FICHA TÉCNICA

Composição varietal: 100% Malbec.

Álcool: 14,50%

Temperatura de serviço: 14-16 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 4 - 6 anos.

Origem: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Idade do vinhedo: 25 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: manual em caixas de 17kg.

Maturação das uvas: fim de março.

Rendimento: 6.000 kg/ha.

Vinificação:

Realiza-se uma maceração prefermentativa em frio durante 4 a 5 dias . Após leva-se a cabo a fermentação tradicional em tanques de aço inox, adicionado de leveduras selecionadas e controle exaustivo da temperatura. Tal fermentação dura entre 15-20 dias e uma vez finalizada dá as condições ótimas para que se ative espontaneamente fermentação malolática. Depois começa o envelhecimento para obter a amabilidade do vinho onde neste caso passa grande parte do tempo em barricas de carvalho francês e uma menor porcentagem em tanques de aço inox.