



CACHO

2020

Uva: 100% Malbec

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês, tostado médio

Graduação Alcoólica: 14,3%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Apresenta cor vermelho intenso e profundo, com reflexos púrpura vivos. No nariz, aromas poderosos de frutas vermelhas e negras, como ameixas e amoras, combinados com notas de tabaco provenientes do envelhecimento em barrica, conferindo grande complexidade e harmonia. Em boca, revela taninos suaves e delicados, com bom equilíbrio entre acidez, taninos e álcool.



Técnica de Vinificação: O mosto é macerado por 5 dias a 6°C antes da fermentação alcoólica. A fermentação ocorre com leveduras selecionadas durante 9 dias, a temperaturas entre 22°C e 26°C. Após a fermentação alcoólica, o vinho permanece em maceração com as cascas por 25 dias, permitindo a realização completa da fermentação malolática.



Harmonize com: Carne de vaca, cordeiro e carne de porco