



LIBERWINES



GUALTALLARY MALBEC 2018

Uva: 100% Malbec

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês por 18 meses.

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Gualtallary

Enólogo: Jorge Rodriguez

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Cor púrpura intensa e profunda. Aromas refinados de frutas vermelhas e pretas maduras, com notas de carvalho. Em boca apresenta bom corpo, taninos sedosos, e é muito fresco. O seu tempo em barricas lhe confere complexidade e grande elegância.



Técnica de Vinificação: Colheita manual, desengace e utilização das bagas inteiras. Fermentação com leveduras selecionadas em pequenos tanques inox a uma temperatura entre 28 e 30°C. Maceração total de 28 dias. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 18 meses.



Harmonize com: Queijos duros e semi-duros, carnes vermelhas grelhadas, cordeiro com especiarias, massas e risotos.