



MIMI

2020

Uva: 60% Malbec, 40% Merlot

Amadurecimento: 6 meses em carvalho francês, tosta média.

Graduação Alcoólica: 13,7%

Temperatura: 16 - 18° C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Cor vermelho rubi brilhante, que combina aromas de frutas vermelhas e pretas (como cereja e amora) com notas mentoladas e de especiarias. Na boca, é sedoso, equilibrado e amável, destacando-se pelos taninos elegantes e um toque de baunilha e chocolate da madeira bem integrada. O final é longo e persistente.



Técnica de Vinificação: A vindima, desengaçada e esmagada, é encubada (transferida para os tanques) fermentando durante 7 dias a temperaturas controladas de 22 a 26°C, com remontagens diárias e uma délestage por dia. A fermentação malolática ocorre espontaneamente. O vinho permanece em garrafa durante um ano em perfeito abrigo na adega.



Harmonize com: Carne de vaca, carne de cordeiro, carne de aves e massas.