



LIBERWINES



MUNAY LUCIAS BLEND

Uva: 50% Cabernet Franc,
50% Malbec

Amadurecimento: Carvalho
francês e americano de 6 a 8
meses

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Munay Wines

Enólogo: Francisco "Paco" Puga

Origem: Cafayate, Argentina



Notas de Prova: Cor rubi intensa com reflexos violáceos. Aromas de frutas pretas e vermelhas, especiarias como pimenta preta e cravo, e figo. Em boca é macio com excelente equilíbrio entre acidez e um final longo e harmonioso.



Técnica de Vinificação: Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias a 5°C. Fermentação alcoólica por 14 dias. Maceração pós-fermentativa por 15 dias. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em carvalho francês e americano de 6 a 8 meses.



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