

## Yauquen Malbec - Safra 2013



**Varietade:** 100% Malbec

**Origem:** 70% Agrelo e 30% Valle de Uco - Mendoza.

**Vinificação:**

Maceração pré-fermentativa a frio a 8° durante 5 dias. Durante esse período se realiza uma pigeage diária para extração de aroma e cor. A fermentação é conduzida a uma temperatura controlada de 26°C em tanques de aço inoxidável. O tempo de duração da fermentação é em média de 8 dias. Durante este período se realizam 4 remuages diários nos primeiros 4 dias. O tempo total de maceração é de 12 dias. A fermentação malolática se realiza em tanque de aço inoxidável.

**Análise de laboratório:**

Álcool: 13,6%

Acidez: 4,72 g/l

pH: 3,62

Açúcar residual: 3,92 g/l

**Notas de degustação:**

Intensa cor vermelha violácea. Em nariz se destacam aromas de frutas vermelhas como cerejas, junto com notas florais. Em boca suculento, bem equilibrado na sua acidez, doçura e frescor. Boa estrutura e final de boca redondo.

**Harmonização:**

Carnes assadas, massas com molho de tomate, tortas e pratos como risoto.