



PICCOLO • BANFI

ESTD • WINES • MMXIII



CONCLAVE RESERVA MALBEC

VINIFICAÇÃO

Dupla seleção da uva, incubação e fermentação em pequenos recipientes de concreto com temperatura controlada, cortes de maceração que são controlados com base na degustação, fermentação malolática espontânea. Passa 12 meses em barris de carvalho francês de 2° e 3° uso.

UVAS

100% Malbec

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas durante os últimos dias de março.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor de matiz atraente e profunda com um tom roxo. Aroma floral (violetas), com notas de frutos vermelhos, como morangos e framboesas.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 15°C e 18°C para beber a 20°C.

Ideal para acompanhar carnes grelhadas, massas em geral e queijos semi moles.