

BODEGA
PALO V ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



MONIQUITA MALBEC

VINIFICAÇÃO

Seleção da uva e prensagem, decantação do mosto, fermentação a baixa temperatura com método reductivo que evita a incorporação excessiva de oxigênio. Clarificação e estabilização a frio.

UVAS

100% Malbec

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas no início do mês de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutas negras e vermelhas frescas, com destaque para a ameixa e a cereja. Possui um ataque doce, frutado e sedoso no meio da boca, com grande equilíbrio e acidez adequada. Seus taninos são arredondados e deixa uma lembrança agradável em seu final.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 16°C e 18°C

Ideal para acompanhar queijos semi-moles, massas com molhos à base de tomate