

BODEGA
PALO VALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



MONIQUITA BLEND DE TINTOS

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e enviadas para os tanques para uma maceração pré-fermentativa prolongada. A fermentação ocorre por 10 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 25°C e 29°C.

UVAS

Blend das melhores uvas tintas de nosso terroir.

COLHEITA

Manual, na primeira semana de março, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi brilhante com reflexos violáceos. Aromas de frutos vermelhos frescos que lembram cassis, morango e ameixa. Seu início é levemente doce, de corpo leve, equilibrado, fresco e frutado ao passar pela boca, encerrando com um final agradável, cálido e de persistência média.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 16°C e 18°C

Ideal para acompanhar queijos semi-moles, massas com molhos à base de tomate e cordeiro assado.