



BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



REINA REY OAK MALBEC

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e enviadas para os tanques para uma maceração prolongada a frio antes da fermentação. São realizadas delestagens por 15 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 25-29°C. Fermentação malolática natural. Envelhecimento por 4 meses em barricas de carvalho americano de segundo uso.

UVAS

100% Malbec

COLHEITA

Manual, na primeira quinzena de abril, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha cereja intensa com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa e cereja, com notas marcantes de couro e café. Sutis toques de baunilha e defumados devido envelhecimento em barrica. Possui um ataque doce, de corpo médio, fresco e frutado em sua passagem pela boca. Equilibrado, com taninos arredondados, caloroso e uma acidez que realça a fruta. Evolui para um final repleto de notas tostadas, persistente e com uma lembrança agradável.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 16°C e 18°C

Ideal para acompanhar queijos semiduros, massas com molhos condimentados e carnes vermelhas grelhadas.