



BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA

REINA REY RESERVA 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 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso.

UVAS

100% Malbec

COLHEITA

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha cereja com reflexos violáceos. Oferece intensos aromas de frutas vermelhas maduras, lembrando ameixa e cereja, com notas marcantes de especiarias, baunilha e cacau. Percebem-se sutis toques de fumaça devido ao seu envelhecimento em barricas. Tem um ataque doce, frutado e equilibrado em sua passagem pela boca, com taninos redondos e uma acidez perfeitamente equilibrada que realça a fruta. Evolui para um final persistente repleto de notas tostadas.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 16°C e 18°C

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

