

Durigutti

DURIGUTTI CLASSICO MALBEC 2013

Mendoza, Argentina



UVAS: 100% Malbec

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Maceração a frio por 11 dias. Fermentação alcoólica com leveduras naturais e temperaturas controladas entre 25 e 27°C com 3 remontagens diárias. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho americano. Amadurecimento em carvalho americano por 8 meses. Vinho não filtrado, é recomendado decantar.

COMENTÁRIOS: Cor rubi, com reflexos violáceos, apresenta aromas que remetem a frutas escuras maduras, com notas florais (violeta), baunilha e tostado. Na boca mostra-se equilibrado, macio, com destacado frescor, taninos de boa qualidade, excelente concentração de frutas, bom corpo e longa persistência.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14,5%


TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e succulentas, cordeiro, queijos curados e meia cura, massas com molho vermelho, pizza com cobertura de embutidos.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554