



RESERVA

Outubro 2019



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,9%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho, 12 meses em tanques de concreto.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e acidez equilibrada. Seu final de boca é persistente, destacando-se por frutas vermelhas e pretas maduras com toques minerais.

Olfativo: Frutas vermelhas e negras, como ameixas e amoras, notas florais e toques minerais.

Harmonização: Churrasco, carnes vermelhas grelhadas com molhos intensos e paleta de cordeiro, queijos maduros e embutidos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Alberto Antonini é considerado pela revista Decanter um dos cinco mais influentes “flying-winemakers” (enólogos que dão assessoria a vinícolas) do mundo. Após trabalhar durante anos nas mais prestigiadas e importantes vinícolas da Toscana, como Antinori e Frescobaldi, ele se juntou a Pedro Parra, único especialista em terroir da América do Sul, e Antonio Morescalchi, responsável por apresentar a Malbec para o mundo há mais de 20 anos, e fundou a Altos de Las Hormigas, em 1995, na Argentina. Desde então, a vinícola presenteia o consumidor com exemplares fresquíssimos em que o concreto é utilizado, respeitando terroir e fruta, como sugerem os preceitos da viticultura biodinâmica. Excelente!!