



Ícones



## MALMAU Malbec 2013

Um vinho de berço selvagem, da roça. Seus aromas rústicos de tabaco são entrelaçados pela delicadeza da cereja. Em boca, os taninos são macios e não se sobrepõem aos sabores. A cada gole, este vinho pede mais um. Seu nome vem da junção de sua origem, Maule, com o nome da variedade que lhe deu vida, Malbec. Feito com uvas de um vinhedo antigo, este vinho foi um caso de amor à primeira vista. Tudo começou numa propriedade abandonada no Vale do Maule, onde o enólogo argentino Matías Michelini descobriu o paraíso selvagem onde estavam essas vinhas. Escolheu a vinícola “House Casa del Vino” para desenvolvê-lo, deixando os protocolos e métodos convencionais de lado.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Chile  
**Região** Maule  
**Produtor** Matias Michelini  
**Safra** 2013

### Elaboração

**Uva** 100% Malbec  
**Teor Alcoólico** 15%  
**Amadurecimento** 12 meses em Barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso  
**Olfativo** Notas de frutas vermelhas e negras, tabaco, chocolate amargo  
**Gustativo** Encorpado, complexo e persistente. Um vinho distinto! Um baita exemplar de malbec chileno!  
**Harmonização** Churrasco, queijos maturados, embutidos, massas com molhos substanciosos, risotos

### Curiosidades

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°  
**Estimativa de Guarda** Pronto  
Pra beber

**MAIS UMA PARA A SAÚDE** – Um grupo de cientistas dinamarqueses descobriu que o resveratrol pode ser usado no tratamento da osteoporose, doença que fragiliza os ossos. O estudo feito em 66 homens mostrou resultados positivos. “Em apenas quatro meses de doses altas de resveratrol, notamos uma melhora na densidade mineral dos ossos da coluna e de outros pontos do corpo humano” apontou a pesquisadora Marie Juul Ornstrup. Viva!