



**ícones**  
★★★

Degusta Club



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Chile		
<b>Região</b>	Maule		
<b>Produtor</b>	Matias Michelini		
<b>Safra</b>	2013		

### Elaboração

<b>Uva</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Amadurecimento</b>	12 meses em Barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

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

### Curiosidades

<b>Serviço</b>		<b>MAIS UMA PARA A SAÚDE</b> – 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!
<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16º	
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto Pra beber	