



Escorihuela Gascón MALBEC 2015

Sendo um dos principais vinhos da Bodega Escorihuela, este Malbec mostra aromas pronunciados de violetas, cassis e cerejas escuras. No paladar é elegante e estruturado, com taninos macios, final longo e frutado. É um dos coringas da vinícola. Trata-se de um belo exemplar de malbec, vinificado pela bodega mais antiga de Mendoza. Da safra 2015, trata-se de um vinho Excelente para harmonizar com carnes grelhadas de churrasco.

Ficha técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% malbec

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 8 meses em barricas de carvalho francês

Safra 2015

Terroir

País Argentina

Região Mendoza

Produtor Escorihuela Gascón

por Murilo Azevedo

Visual Púrpura intenso

Olfativo Frutas negras, amora, ameixa e mirtilo, notas de chocolate, café, bálsamo e alcaçuz

Gustativo

Encorpado, potente, estruturado, taninos firmes e muito persistente

Harmonização

Tornador de filé-mignon com batata recheada ao brie e presunto de parma, mais legumes grelhados e provoleta

Curiosidade

Serviço

CHURRASCO COM VINHO!

Temperatura de Serviço

14/16°

Estimativa de Guarda

Pronto
ou +3
anos

O processo de grelhagem da carne, carameliza a sua gordura e lhe confere um sabor defumado, transferindo, contudo, a responsabilidade para um vinho tinto de preferência com passagem em carvalho, cheio de potência, estrutura, tânico, com notas de especiarias, tabaco, defumado e frutas negras. Esse malbec é perfeito!