



## Pequeñas Producciónes MALBEC 2014

Sendo um dos ícones 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 grandes vinhos da vinícola. Trata-se de um belo exemplar de malbec, vinificado pela bodega mais antiga de Mendoza. Da safra 2014, recém chegada no mercado, trata-se de um vinho pancada! Excelente para harmonizar com carnes grelhadas de churrasco. Excelente!!

### Ficha técnica

**Conteúdo** 750ml

**Tipo** Tinto

### Elaboração

**Uva** 100% malbec

**Teor Alcoólico** 14%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

**Safra** 2014

### 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

boeuf bourguignon, tornedor de filé-mignon com batata recheada ao brie e presunto de parma, maiz legumes grelhados e provoleta

### Curiosidade

### Serviço

CHURRASCO COM VINHO!

**Temperatura de Serviço**

14/16°

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!

**Estimativa de Guarda**

Pronto ou +8 anos