



Aminga Estate Malbec

San Humberto e Familia Spadone

Malbec de grande concentração e intensidade, este intenso e elegante vinho é elaborado a partir de vinhas plantadas no terroir de La Rioja, este Aminga revela notas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias. Seu estágio em barricas de carvalho francês por 12 meses oferece notas defumadas, de tabaco, menta e chocolate. Salud!!

Terroir

País: Argentina

Região: La Rioja - Mendoza

Uva: Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês + 6 em garrafa

Por Murilo

Visual: Vermelha rubi, com reflexos violeta.

Gustativo: Apresenta bom corpo, taninos agradáveis e grande intensidade, nitidez, equilíbrio e persistência.

Olfativo: Frutas vermelhas bem maduras, morango, cereja, framboesa, amora, mirtilo, com toques defumados e chocolate e mentol no final.

Harmonização: Acompanha pratos à base de carne com molhos condimentados, carnes de churrasco grelhadas com batatas rústicas e legumes na brasa, hambúrguer, sanduíches de pernil...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

Os vinhos Aminga da região de La Rioja na Argentina fazem parte do portfólio da Bodega San Huberto da família Spadone. A Bodega produz vinhos de excelente qualidade usando somente uvas de seus próprios vinhedos. A linha Aminga oferece aos consumidores exemplares de excelente qualidade showcasing o melhor de La Rioja, região fantástica aos pés da Serra de Velasco.