



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Amadurece 6 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

Por Murilo Azevedo

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, com toques de baunilha e chocolate 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

Produtor

Andeluna está localizada aos pés da Cordilheira dos Andes em altitude de 1300 metros em Tupungato, no Vale do Uco. Por serem provenientes de uma das áreas mais frescas de Mendoza, os vinhos desta microrregião oferecem um perfil diferente dos outros: destacam-se pela cor intensa, complexidade aromática e boa estrutura. O enólogo Manuel González está à frente da vinícola Andeluna desde 2011 e trabalha em parceria com o enólogo consultor Hans Vinding-Diers, sul-africano de origem dinamarquesa, que foi criado em Bordeaux e desenvolveu todo o seu conhecimento trabalhando em vinícolas do mundo todo.