ACHAVAL FERRER MELIPAL BLEND 2020

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

SOBRE ESTE VINHO
Melipal Blend 2020 nascido em Agrelo, Mendoza.é uma homenagem à constelação do Cruzeiro do Sul. Elaborado a partir de Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e envelhecido em carvalho francês. Cor violeta profunda, aromas intensos de framboesa, chocolate e baunilha. Encorpado com um final longo, notas de caramelo e côco.

NOTAS DE PROVA
Cor violeta profunda, aromas intensos de framboesa e especiarias. Paladar encorpado com notas de chocolate, baunilha, caramelo e côco. Final longo.

VINIFICAÇÃO
Colheita manual, maceração a frio, fermentação espontânea com leveduras indígenas, maceração de 20 dias, envelhecido em barricas de carvalho francês separadas, seleção do corte final.

PRODUTOR
Melipal - Achaval Ferrer

PAÍS
Argentina

REGIÃO
Agrelo - Mendoza

ENVELHECIMENTO
12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso

TIPO DE SOLO
Solo arenoso com camadas de argila

TEOR ALCOÓLICO
14.5% vol.

COLHEITA
2020

VARIEDADES DE UVA
40% Malbec, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

COR
Tinto

ESTILO
tranquilo

AROMAS
Framboesa, Especiarias, Chocolate, Baunilha

HARMONIZAÇÕES
Carnes grelhadas, Queijos curados, Chocolate amargo

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16-18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112667