

ACHAVAL FERRER QUIMERINO BLEND

TINTO 2023

MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Apresenta uma mistura de Pinot Noir, Malbec, Syrah e Sauvignon Blanc de vinhedos prestigiados no Valle de Uco. Conhecida por produzir vinhos argentinos de classe mundial, as vinhas centenárias da Achaval-Ferrer produzem Malbecs aclamados. O vinho expressa a essência do terroir com uma mistura frutada ideal para entusiastas.

NOTAS DE PROVA

Mistura frutada com uma combinação harmoniosa de Pinot Noir, Malbec, Syrah e Sauvignon Blanc. Expressa a essência do terroir do Valle de Uco.

VINIFICAÇÃO

Pinot Noir e Malbec fermentados em concreto, Sauvignon Blanc e Syrah em tanques de aço inoxidável. Sem envelhecimento em carvalho, garantindo uma mistura orientada para a fruta.

PRODUTOR

Achaval Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Mendoza

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

sem madeira

TEOR ALCOÓLICO

14.5%

PH

3.7

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

37% Pinot Noir, 30% Malbec, 21% Syrah, 12% Sauvignon Blanc

COR

Tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Amora, Ameixa, Pimenta, Floral

HARMONIZAÇÕES

Bife grelhado, Ensopado de cordeiro, Chocolate negro

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

10 à 12 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112261