Perfetto Malbec

Linha Premium

TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Malbec

Linha Premium

Uvas: 100% Malbec

Cultivo da uva: Produção restrita a 01 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

Safra: 2021

Terroir: Vale dos Vinhedos

Graduação: 13%

Temperatura ideal: 16° a 18° C

Lote: de apenas 3.450 garrafas numeradas

Dica do Vinhateiro: Deixe decantar por 40 minutos para melhor expressão de seus aromas.

ELABORAÇÃO DO VINHO:

1) Colheita e seleção manual dos cachos.
2) Pesagem.
3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.
5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.
6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.
7) Envase.
8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Visual: Vermelho rubi, límpido e brilhante.

Olfativo: Mostra-se intenso, com aromas de frutas vermelhas e negras maduras perfeitamente integradas com as notas de torrefação, chocolate, tabaco e presença de especiarias como baunilha.

Gustativo: No paladar, mostra-se intenso, potente, com taninos presentes e macios, sua acidez é equilibrada, final longo e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas com sabores intensos e marcantes como bife de chorizo, picanha, carré de cordeiro, vitelo, massas com molho de tomate, queijos fortes e risotos.