

BODEGA  
**VISTALBA**  
MENDOZA, ARGENTINA

## CORTE A 2019

Nossa coleção VISTALBA é composta por blends elaborados com uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Cabernet Franc e variedades 100% Malbec com uvas cultivadas em pequenas parcelas de nossa Finca Vistalba em Luján de Cuyo Mendoza. Com VISTALBA procuramos refletir o “Caráter Vistalba”, a tipicidade da região que confere aos nossos vinhos uma marcada expressão de fruta, bom volume e concentração e um final persistente.



### Visual

Vermelho granada intensa



### Aroma

Muito complexo, se destacam as especiarias doces, geleia de ameixa e notas defumadas



### Paladar

Com muita estrutura e volume. Se percebem notas de frutas vermelhas. Taninos sedosos e envolventes. Final elegante e persistente.

### Castas

Malbec 74%, Cabernet Sauvignon 21%, Bonarda 5%/ Lujan de Cuyo

### Vinificação

Preparação: Tradicional, fermentado em cubas de cimento, sem epóxi. Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias, trabalho no chapéu realizado através de remontagem e pisoteio. » Temperatura de fermentação 25°C.

### Informação técnica

Álcool: 14,7%

Estágio: Estágio em foudres de 35 hl, barricas e barricas de 500 litros. Carvalho francês 225 litros. Primeiro as variedades separadamente por 6 meses e depois como corte até um total de 18 meses. 30% corresponde a madeira nova.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 580 | EAN: 7798121941731