

# TRIPANTU



## MALBEC RESERVA

**Variedade:**

100% Malbec

**Denominação de Origem:**

Valle Central

**Vinhedos:**

Uvas de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

**Vinificação:**

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feito uma maceração pós-fermentativa de 5 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para de carvalho americano e francês por 6 meses.

**Composição do Vinho:**

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,9 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,5

**Notas de Cata:**

Vinho tinto de ameixa intensa com tons violáceos. Aromas de frutas e cerejas pretas. O paladar é equilibrado e persistente, com notas de chocolate amargo.

**Harmonização:**

Ideal para acompanhar diferentes carnes vermelhas, ensopados e queijos maduros. Servir entre 16-18 ° C.

