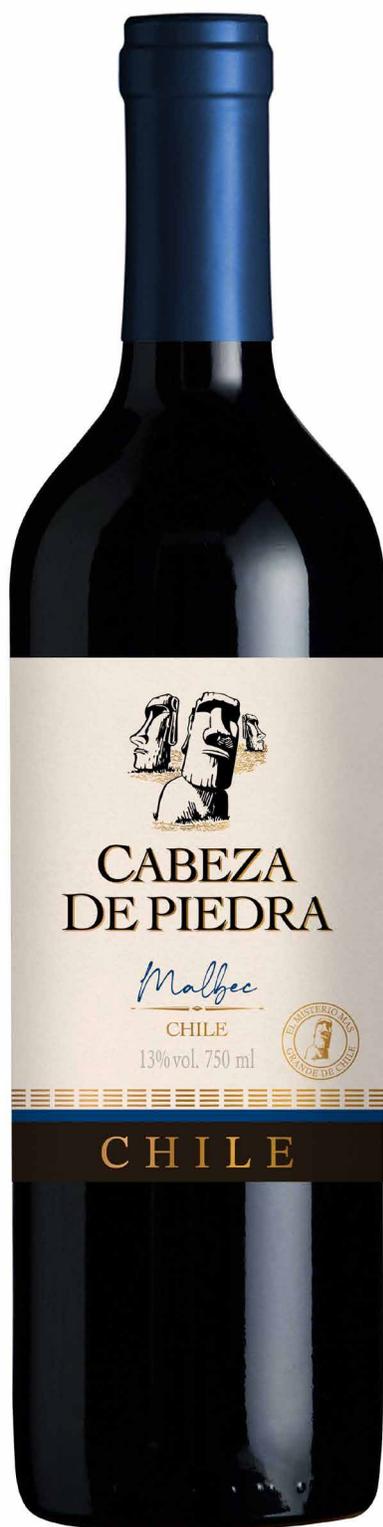


# CABEZA DE PIEDRA



## RESERVADO - Malbec

**Variedade:** 100% Malbec

**Denominação de Origem:** Vale Central

**Álcool:** 13.0° **PH:** 3,61 **Acidez Total:** 4.97 g/l Acido Tartárico

**Açúcar Residual:** 13.02 g/l

**Vinhedos:** As uvas para este vinho provêm do Vale Central, uma região grande, plana e quente. A forte influência da Corrente de Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca do mar sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz soprar os ventos frios em sentido inverso. Estas condições favorecem uma longa estação de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

**Notas Enológicas:** A colheita é manual, feita em meados de Abril. As vinhas são estabelecidas em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação é feita entre 24° e 26°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

**Notas De Degustação:** Com um vermelho intenso e tons de violeta. Percebe-se ameixas e cerejas. Taninos redondos e um acabamento persistente.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar Carnes, massas, pizzas e queijos suaves. Servir entre 16°C e 18°C