



CANCILLER



RESERVA MALBEC

SAFRA: 2020

VARIETAL: 100% MALBEC.

ÁREA DE PRODUÇÃO: MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DAS UVAS, TRANSFERÊNCIA PARA OS COMPARTIMENTOS, RECEPÇÃO E DESENGACE.

MACERAÇÃO A FRIO POR 48 A 72 HORAS.

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS EM TEMPERATURA CONTROLADA. EXTRAÇÃO ALTERNADA, BOMBEAMENTO, DELESTAGE E PUNCIONAMENTO POR 10 A 13 DIAS.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL

ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E ENGARRAFAMENTO.

ENVELHECIMENTO

30% DO VINHO PASSA 8 MESES EM BARRIS DE CARVALHO AMERICANO. ARMAZENADO NA GARRAFA POR 6 MESES.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

COR VIOLETA COM PROFUNDOS REFLEXOS AZULADOS.

NOTAS REQUINTADAS DE AMEIXAS E MORANGOS

COMBINADAS COM TOQUES DE CHOCOLATE E BAUNILHA PROVENIENTES DO ENVELHECIMENTO EM BARRIS DE CARVALHO AMERICANO. TANINOS SUAVES E SEDOSOS E UM FINAL PERSISTENTE.

PRÊMIOS

SAFRA 2018

90 PUNTOS – JAMES SUCKLING

SAFRA 2019

92 PUNTOS – VINUS

SAFRA 2020

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD