



CANCELLER



MALBEC

VARIETAL: 100% MALBEC

ÁREA DE PRODUÇÃO: VALE CENTRAL,
MENDOZA, ARGENTINA

ELABORAÇÃO

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

MACERAÇÃO A FRIO POR 24 HORAS

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO
INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS
EM TEMPERATURA CONTROLADA

EXTRAÇÃO ALTERNADA, BOMBEAMENTO E
DELESTAGE

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL
ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E
ENGARRAFAMENTO

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O VINHO SE DESTACA POR SUA INTENSA COR
VERMELHO-PÚRPURA. AROMAS EXPRESSIVOS DE
FRUTAS PRETAS MADURAS, COMO AMORA,
AMEIXA E GROSELHA PRETA; NA BOCA, É UM
VINHO CARNUDO COM TANINOS REDONDOS,
EXCELENTE CORPO E UM FINAL PERSISTENTE.

PRÊMIOS | SAFRA 2022 & 2023

MEDALHA DE OURO – GILBERT & GAILLARD