



# DANDELION CRIOLLAS TINTO – ORGÂNICO



## País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ San Martín



## Vinhedo

Vinhas plantadas em 74 hectares próprios nas regiões de Maipú, Junín e San Martín.



## Uva

100% Blend de variedades Criollas



## Safra

2022



## Teor alcoólico

13%



## Colheita

Manual



## Vinificação

As uvas foram suavemente prensadas e o mosto fermentou em cubas de inox com remontagens diárias. A fermentação é feita com leveduras orgânicas selecionadas, isoladas de vinhedos próprios, a temperaturas entre 24 e 26° C com maceração total de 10 dias.



## Notas de Degustação

Apresenta uma delicada cor violeta com reflexos azulados. Vinho jovem, fresco e frutado, sem contribuição da madeira. Tem taninos macios e redondos, com corpo médio.



## Harmonização

Ideal com churrasco, carnes grelhadas, empanadas, tortas de carne ou frango, guisados e ensopados.



## Sobre a Vinícola

Desde 1904, a Bodega Montlaiz produz vinhos com uvas orgânicas que cultivam aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina. Adega familiar com um forte compromisso social. Por meio de sistemas de certificação Fair Trade, ajudam os agricultores e funcionários associados a obter condições de trabalho decentes e justas. Outro de seus pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente. Medem e mitigam a pegada de CO2, substituindo a matriz de consumo de energia por sistemas de geração fotovoltaica que permite processar 100% das matérias-primas usando energia solar.

## Certificações

