



DANDELION MALBEC – ORGÂNICO



País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ San Martín



Vinhedo

Vinhas plantadas em 74 hectares próprios nas regiões de Maipú, Junín e San Martín. Sistema de condução de treliças e videiras. Irrigação por turnos com água.



Uva

100% Malbec



Safra

2022



Teor alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Vinificação de tinto clássica, com remontagens periódicas. Temperatura de fermentação entre 24 e 27° C com maceração total de 10 dias. Fermentação com leveduras orgânicas selecionadas.



Notas de Degustação

Possui uma intensa cor vermelha púrpura. Apresenta aromas de frutas vermelhas como ameixas e violetas. Vinho de corpo médio, com taninos sedosos, final longo e persistente.



Harmonização

Experimente com carnes em geral, salames, embutidos e queijos semi-curados.



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

