



# DANDELION MALBEC - NATURAL



## País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ Maipú



## 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

13,6%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Dois dias antes da colheita completa das uvas, despejam em uma cuba 200 kg de uvas Malbec orgânicas com suas leveduras nativas. Uma vez atingido o número ideal de células, as uvas restantes são inoculadas. A fermentação é feita com remontagens periódicas e uma maceração total de 15 dias com o mosto. O líquido é

então separado dos sólidos e o suco é espremido. Engarrafado sem filtragem e adição de sulfitos.



## Notas de Degustação

Apresenta uma cor vermelha intensa com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas que revelam a pureza da varietal, como ameixas e violetas, com notas de ervas verdes. Entrada redonda e suave na boca com notas de frutos vermelhos frescos e ameixas.



## Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas ou assadas e queijos.



## 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 CO<sub>2</sub>, substituindo a matriz de consumo de energia por sistemas de geração fotovoltaica que permite processar 100% das matérias-primas usando energia solar.

## Certificações

