



# LE PETIT VOYAGE MALBEC - NATURAL



## País / Região / Sub-região

Argentina / Mendoza / Los Chacayes



## Vinhedo

Vinhas de alta densidade (7000 plantas/ha) e baixo rendimento num solo muito pobre e filtrante localizado a 1300 m acima do nível do mar. Vinhedo com mais de 20 anos de idade.



## Uva

100% Malbec



## Safra

2022



## Teor alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

As uvas fermentam sem sulfitos, mas com 30% de engajo em cubas de betão. A maceração dura 25 dias. Em seguida, o trasfega é realizado e a pele é pressionada. O vinho envelhece seis meses em tanques de concreto antes de ser engarrafado, sem adição de sulfitos.



## Notas de Degustação

Cor violeta com reflexos cereja. Expressividade notável no nariz, com notas de frutos vermelhos e as primeiras ameixas da época. Um lado herbal vem dessa primeira impressão. Ágil no paladar, onde se reafirmam as notas percebidas no nariz. Os taninos são firmes e delicados.



## Harmonização

Ideal para acompanhar charcutaria, empanadas, carnes assadas, pratos condimentados, massas com molhos leves e pizza sabor marguerita.



## Sobre a vinícola

Mundo Revés é um projeto iniciado por dois jovens enólogos franceses que chegaram à Argentina há dez anos. Quentin Pommier e Thibault Lepoutre descobriram no país uma viticultura e um estilo de vinho muito diferente do que estavam acostumados na França. Eles encontraram um enorme potencial no terroir argentino e sentiram que era uma grande oportunidade de realizar seu sonho (Revés significa “sonho” em francês). Depois de trabalhar por vários anos em diferentes vinícolas e visitar todos os vinhedos de Mendoza, eles decidiram se concentrar no Vale do Uco e fazer seus próprios vinhos. Encontraram lugares magníficos (Altamira, Cepillo, Chacayes e Gualtallary, entre outros) para produzir vinhos especiais a partir de uvas como Bonarda, Cabernet Franc, Tockaj, Semillón, Sauvignon Blanc, Criolla e claro, Malbec. De lotes muito exclusivos, seus vinhos nascem no sopé da Cordilheira dos Andes, no Vale do Uco, em Mendoza. Trilharam o caminho para uma enologia menos intervencionista, mais espontânea e natural sem adição de componentes químicos, o que requer maior atenção para um melhor conhecimento do vinho, das suas uvas e assim estar mais próximo da expressão genuína do terroir.