

Marguerite Malbec 2022

Bodega & Viñedos Marguerite



Região, País: Mendoza, Argentina

Classificação legal: I.P. Mendoza

Uvas: malbec

Álcool: 13,3%

Amadurecimento: sem passagem por barricas de carvalho

Características: cor rubi com reflexos purpúreos e brilhantes. Grande intensidade aromática frutada em que predominam ameixas e notas florais de violeta. O paladar é intenso, frutado, fresco, com taninos que lhe conferem boa estrutura e perfil gastronômico. O final revela boa persistência.

Harmonização: carnes vermelhas grelhadas, empanadas, massas recheadas com queijo e finalizadas com molho de tomate

Temperatura: servir a 14°C

Outras informações

Produtor: a família Buchailot é originária da província de Córdoba. Em 2014 iniciaram as suas atividades vitivinícolas em Mendoza ao adquirir uma propriedade com vinhedos de bonarda e syrah. Atualmente envasam 60 mil garrafas ao ano sob a marca The Wine Plan.

Clima: continental

Solo: franco-arenoso, profundo

Viticultura: vinhedo de 35 hectares situado na propriedade denominada Finca La Libertad, a 680 m.s.n.m., no terroir La Libertad. Rendimento de 8.500 Kg/ha.

Vinificação: a fermentação é realizada em pequenos tanques de concreto com pigéage e remontagem, maceração durante 8 dias, prensagem suave do bagaço das uvas, fermentação malolática espontânea, clarificação suave sem filtragem, engarrafado em setembro de 2021.

Análises: 5,9 g/l acidez total | 3,58 pH

Guarda: 6 anos (desde que armazenado corretamente).