

# Marguerite Malbec 2019

Bodega & Viñedos Marguerite



**Região, País:** Mendoza, Argentina

**Classificação legal:** I.P. Mendoza

**Uvas:** malbec (vinhedos de 100 anos)

**Álcool:** 13,0%

**Amadurecimento:** 6 meses em barricas de carvalho

**Características:** cor rubi com reflexos purpúreos e brilhantes. Grande intensidade aromática de fruta fresca em que predomina as ameixas, com um fundo de eucalipto e especiarias doces. O paladar é intenso, maduro, com sabores de baunilha provenientes do estágio em carvalho francês. O final é longo e sedoso.

**Harmonização:** carnes vermelhas grelhadas, massas recheadas com queijo e finalizadas com molho de tomate, peixes de água-doce

**Temperatura:** servir entre 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 de altitude

**Solo:** silte (solo arenoso), com boa profundidade

**Viticultura:** vinhedo de 6,5 hectares situado na propriedade denominada Finca Chica, a 700 m.s.n.m., no terroir Medrano. Rendimento de 6.500 Kg/ha. Colheita efetuada na primeira semana de março de 2019.

**Vinificação:** a fermentação é realizada em pequenos tanques de concreto, maceração durante 10 dias, prensagem suave das uvas, fermentação malolática espontânea e posterior amadurecimento em carvalho por 6 meses, clarificação suave sem filtragem, engarrafado em fevereiro de 2020.

**Guarda:** 4 anos