



PREÇO
R\$ 44,00

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Puleta Estate
País: Argentina
Região: Luján de Cuyo, Mendoza
Variedade: 100% Malbec

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%
Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho
Guarda: 4 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Este Malbec possui cor vermelho vivo, profunda. Aroma de frutas vermelhas maduras, acompanhados por notas de baunilha e chocolate. Um vinho de grande caráter, corpo e textura notáveis, grande complexidade e final prolongado. Macio e doce. Versátil e saboroso, é nosso vinho indicado para as ceias de natal, nas quais uma grande diversidade de pratos de diferentes aromas e texturas estão presentes.

LA FLOR DE PULENTA MALBEC 2010



PREÇO
R\$ 58,00

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Doña Paula
País: Argentina
Região: Mendoza
Variedade: Malbec 60%, Syrah 40%

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%
Envelhecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês
Guarda: 8 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Este corte de Malbec e Syrah combina de forma equilibrada o melhor de ambas cepas, oferecendo no nariz aromas de especiarias, menta e notas de alcaçuz que se combinam com agradáveis sabores de chocolate, amora silvestre e ameixa. No paladar é um vinho de grande concentração, equilibrado e harmonioso, com final amplo e persistente. Com grande potência, pode ser acompanhado de pratos de grande caráter, como o nosso tradicional filé de cordeiro com arroz negro.

DOÑA PAULA ESTATE SYRAH MALBEC 2009



PREÇO
R\$ 39,00

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Humberto Canale
País: Argentina
Região: Rio Negro - Patagonia (Sul da Argentina)
Variedade: 100% Malbec

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,5%
Envelhecimento: 6 meses
Guarda: 6 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Sua coloração é rubi e os aromas são de frutas vermelhas bem maduras. Na boca, os taninos estão muito jovens, bem marcantes. Mantém o mesmo frutado e tem médio corpo. Ainda versátil como qualquer Malbec, este vinho é mais leve e elegante. Ótima pedida para os pratos a base de Peru, tão em moda nesta época do ano.

HUMBERTO CANALE MALBEC 2010