

FINCA EL ORIGEN MALBEC ROSÉ 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Produzir vinhos inesquecíveis é o grande propósito da vinícola Finca El Origen, localizada no Valle de Uco, Argentina. A região reúne a combinação de rocha e areia encontrada a 1.200m acima do nível do mar e oferece as condições ideais para a produção de vinhos equilibrados, que apresentem uma concentração distinta de cor e aromas. O Finca El Origen Malbec Rosé exibe uma delicada cor rosa pálida. No nariz é frutado, com notas marcantes de morango, cereja e frutas vermelhas. A agradável acidez natural torna este vinho fresco e extremamente encantador ao paladar.

● ESTILO: ROSÉS VIGOROSOS

Este estilo contempla os vinhos de cor mais acentuada, próximo ao cereja, e possuem maior teor alcoólico. Seus aromas são de frutas, como cereja, framboesa, morango, groselha e às vezes os perfumes são florais. No paladar são macios, embora tenham acidez presente e costumam apresentar algum tanino. Normalmente sua vinificação é feita pelo processo de maceração curta, em que o suco fica em contato com as cascas durante quatro a doze horas.

**País:**

Argentina

**Uva:**

Malbec

**Temperatura:**

08°C a 10°C

**Abrir e
consumir após:**

Abrir e beber

**Teor alcoólico:**

13,3%

**Corpo:**

●●●○○

**Sequência no
serviço da seleção**

2º

● HARMONIZAÇÃO

Salada de lula com pimentão, Salames mais salgados, Alimentos asiáticos, Peixes de Carne Branca e Fina, Pão ou Torrada com Pastas Diversas, Mariscos, Raviólis de carne e Legumes salteados.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.