

CASA DE LOS ANDES MALBEC ROBLE 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A simplicidade, a honestidade e o toque artesanal são os pilares que sempre identificaram a velha receita da Bodegas Baudron na elaboração de seus vinhos. O Casa de los Andes Malbec é um expoente único em sua categoria. De cor vermelho rubi, exibe aromas de frutas vermelhas, em perfeita combinação com notas sutis de carvalho francês. No paladar apresenta predominância de frutas vermelhas, com notas de madeira. É elegante, com sabor persistente, bem equilibrado e com taninos suaves.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.



País:

Argentina



Uva:

Malbec



Temperatura:

14°C a 16°C



Abrir e consumir após:

30 minutos



Teor alcoólico:

13,3%



Corpo:

●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Almôndegas de carne vermelha (polpettone), risoto com carne e embutidos, omelete com lingüiça, guisado com legumes, empanada, Fondue de Queijo, Atum com pimentão e Berinjela grelhada.



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.