

## CASA DE LOS ANDES RED BLEND ROBLE 2023



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

As Bodegas Baudron se dedicam à viticultura há mais de 80 anos com a paixão de um trabalho familiar. Foi fundada em 1940 por uma família de imigrantes franceses e italianos que escolheram as terras de Mendoza para derramar sua experiência como viticultores europeus. A simplicidade, honestidade e o trabalho artesanal são os pilares que sempre identificaram a velha receita dos vinhos Casa de Los Andes. Este Casa de Los Andes Roble Blend exibe cor vermelho rubi escuro e brilhante. Possui aromas e sabores de frutas vermelhas em perfeita combinação com notas sutis de carvalho francês. É equilibrado, redondo e com final frutado e saboroso.

### ● 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, Cabernet Sauvignon



**Temperatura:**

14°C a 16°C



**Abrir e consumir após:**

30 minutos



**Teor alcoólico:**

13%



**Corpo:**

●●●○○



**Sequência no serviço da seleção**

1º

### ● HARMONIZAÇÃO

Churrasco, Risoto com carne, Canastra curado, Língua ao molho Madeira, Rosbife e Berinjela grelhada, Iscas de Filé, Embutidos e Frios, Almôndegas de carne vermelha (Polpettone).



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.