

REY DE COPAS RESERVA MALBEC 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Rey de Copas Reserva Malbec 2021 é elaborado com cem por cento de uvas Malbec, cultivadas na região de Coquimbito, Maipú, em Mendoza, Argentina. Essa área é amplamente reconhecida como um terroir ideal para o cultivo da Malbec, a variedade mais emblemática da Argentina. A vinificação começa com a colheita manual das uvas, o que é importante para uma seleção mais apurada dos cachos. Trinta por cento do vinho é envelhecido por oito meses em barris de carvalho americano. Após o engarrafamento, o vinho envelhece por mais seis meses em garrafa. Este Rey de Copas revela uma coloração vermelho-púrpura intensa, com reflexos azuis profundos. No nariz, o vinho é expressivo, com aromas de ameixa e cereja, acompanhados por toques sutis de chocolate e baunilha, provenientes do estágio em carvalho. No paladar, apresenta uma textura sedosa, com taninos macios e redondos. O final é longo e persistente, proporcionando uma experiência gustativa rica e bem equilibrada.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor ruby a ruby escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.



País:

Argentina



Uva:

Malbec



Temperatura:

16°C a 18°C



Abrir e consumir após:

60 minutos



Teor alcoólico:

13,5%



Corpo:

●●●●○



Sequência no serviço da seleção

1º

● HARMONIZAÇÃO

Risoto de abóbora com carne seca, Rolinhos de bacon e legumes, Macarronada com peperonni, Batata rosti de linguça, Lagarto ao molho de acerola com purê de mandioquinha, Almôndegas recheadas com mussarela, Fraldinha recheada, Medalhão de filé com batatas gratinadas e Quiche de alho poró.



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.