



LA FLORITA FINCA EL PERAL MALBEC 2021

Finca El Peral é a família de vinhos ícones de La Florita, representando a máxima expressão do terroir.

Este Malbec é proveniente da parcela mais antiga da propriedade chamada "La Mancha", uma mancha de pedras. "La Mancha" fica na parte mais baixa da propriedade com rendimentos muito menores e solos muito pedregosos com 3,8 hectares a 1.150 metros de altitude, o que entrega um Malbec mais fresco e elegante. As uvas são colhidas manualmente e os cachos 30% inteiros são pisados a pés para fermentar em Ovos de concreto, de 2.800 litros, por 30 dias com leveduras indígenas. Passa 12 meses em barricas de carvalho francês de 1º e 2º uso. A safra 2021 produziu somente 2.000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Malbec
Amadurecimento:	12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros de 1º e 2º uso
Grad. alcoólica:	14,7%
Código de barras:	701575372348



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Aromas de frutos maduros e doces, a acidez é vibrante em meio a taninos firmes e acentuados. Fermentado em ovos de concreto e depois envelhecido em barricas metade novas e metade usadas, o que confere algumas notas de especiarias doces num vinho claramente frutado.” Descorchados 2023

Malbec encorpado e maduro, com acidez alta e taninos finos representando o frescor dos vinhos de Tupungato. Os clássicos aromas exuberantes de geleia de ameixa e violeta estão presentes junto a muita especiaria como canela e pimenta preta. Uma aula de como concentrar um Malbec sem perder o frescor e elegância.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Tinto versátil que pode acompanhar desde queijos mais curados, até a clássica parrilla argentina. Fica perfeito com cordeiro e outras carnes de caça também.

A temperatura ideal é de 15° a 18°C, servir em taça grande e recomendamos a decantação de 1h ou 2h.

