



SITE



ROYAL ROAD MALBEC 2022

Os vinhedos são plantados em solo aluvial argiloso com 30 anos, irrigados por gotejamento. Colheita manual em pequenas caixas, seleção de cachos e retirada total dos grãos. Maceração pré fermentativa de 48 horas com 14 dias de fermentação malolática completa.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Gauchezco Vineyard & Winery

País / Região: Argentina, Maipu – Barrancas

Blend / Varietal: 100% Malbec

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Grad. alcoólica: 14%

Código de barras: 7798184620680



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Super jovem e fresco, com coloração rubi violácea. Aromas de frutas maduras como ameixas e cerejas, notas de cassis, tabaco e violetas completam o aroma. Em boca é seco mas tem um primeiro ataque de sabores adocicados, confirmando as frutas maduras dos aromas. Tem médio corpo, com acidez bem equilibrada com álcool e potência de fruta.

Um Malbec jovem, fresco com aromas explosivos de frutas. Fácil de beber e versátil na mesa.

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

Perfeito para pizzas com sabores potentes como calabresa e com as clássicas empanadas argentinas.

Temperatura de serviço 12°C a 17°C, dê preferência para taças maiores onde o vinho possa respirar na própria taça durante o jantar.