



TIERRA DE LECHUZAS MALBEC 2022

As corujas que moram nos vinhedos estampam o rótulo desta linha de vinhos, por isso “Terra das Corujas”.

Malbec de clima frio, fruta pura, fresco e exuberante na taça. Uvas orgânicas provenientes de uma parcela de 12 hectares a 1.150 metros de altitude, orientação norte/sul, irrigação por gotejamento, com solos de origem aluvial. Esse vinhedo foi colhido em duas etapas, uma muito precoce (30% do volume) e a outra mais tardia com as uvas mais maduras. Isso proporciona um equilíbrio entre frescor e corpo já que temos uvas do mesmo vinhedo com 2 maturações distintas. As uvas são 100% desengaçadas e levadas para os tanques de inox, onde fermenta e faz malolática.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Malbec
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	14,6%
Código de barras:	798198100307



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Sem passagem por madeira, é um ótimo representante de Malbec moderno, que busca mostrar na taça o lugar de onde veio. Rico em aromas de frutas vermelhas como framboesa fresca e cereja em calda acompanhadas de muita flor e especiarias, como violeta e pimenta preta.

Em boca é suculento, com acidez alta, corpo médio para leve com taninos macios. Clássico representante dos vinhos modernos de altitude, com elegância e equilíbrio em vez de corpo e concentração extrema dos antigos malbecs.

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

Vai super bem com massas recheadas com carne, assados e cozidos como picadinho. É um vinho que precisa de proteína e gordura para uma boa combinação...

A temperatura ideal é de 15º a 18ºC, como a acidez e os taninos finos são destaques na degustação desse vinho, ele pode ser servido até mais fresco que isso.

