

DISOBEDIENCE 2019

By Francis Mallmann

Como Francis Mallmann diz, o vinho é uma celebração. E este é um vinho criado para festejar: festejar amizade, amor, reencontro... E celebrar um ato de liberdade, ninguém pode decidir como fazer. Portanto, este vinho é grátis e desobediente (como Francisco Mallmann). Aproveite este Red Blend do seu jeito, que é puro prazer a celebração.



VISUAL

Vermelho rubi intenso com leve tom violeta.



AROMA

Complexo, com aroma de frutos vermelhos mesclados com especiarias doce e notas de grafite. Ao final, se encontram notas suaves de frutos secos.



PALADAR

Doce, com taninos suaves e sedosos mas presentes. Final frutado e longo com certas notas de chocolate amargo no final de boca.



CASTAS

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

PRÊMIOS

DECANTER – 92 pontos; Wine Winner International Challenge – Medalha de Bronze

VINIFICAÇÃO

Colheita manual feita no mês de março, começo de Abril. Seleção manual de cachos na vinícola. Maceração pré-fermentativa durante 5 dias a 10°C (50°F) no tanque. Fermentação por 10 dias a 28°C (80°F) em tanques de concreto com leveduras naturais. Fermentação malolática em tanques de concreto.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 15%

Estágio: Maturação de 30% do vinho em barricas de carvalho francês de primeiro uso e 70% do vinho em barricas de segundo a quarto uso durante 15 meses. Posterior estagio em garrafa durante 6 meses antes de seu lançamento.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 515 | EAN: 7804303002524