

# VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

MALBEC | 2021

## VINHEDO

Colhidas entre o final de abril e início de maio, as uvas deste vinho nascem no Vale do Maule. Ali os solos são predominantemente aluviais, com presença de cascalho e uma importante matriz argilosa. O vinhedo foi conduzido em espaldeira vertical e a poda é feita em Guyot duplo. A irrigação por gotejamento é fundamental para controlar a maturação das uvas e o vigor do vinhedo.

## VINIFICAÇÃO

Após a colheita, as uvas são inoculadas com leveduras para dar início à fermentação, que se estende por 10 a 12 dias a uma temperatura controlada de 28 °C. Finalizada a fermentação, a conversão malolática acontece naturalmente. Pelo menos 25% do vinho estagia em barricas de distintos usos por seis meses, permanecendo o restante em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA:

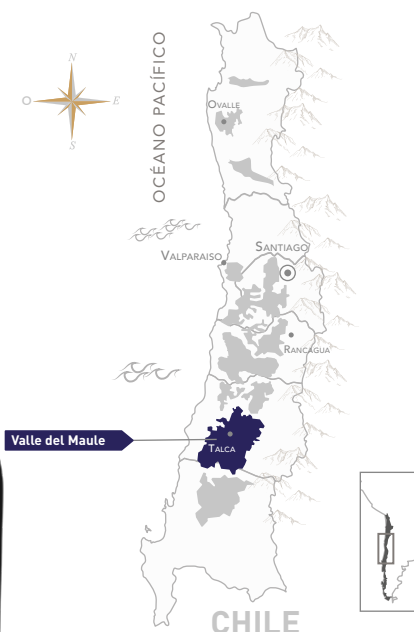
**Cor:** Vermelho cereja intenso e profundo

**Aroma:** No nariz traz frutas vermelhas frescas, cereja ácida, amora, violeta e leves notas de tabaco.

**Sabor:** Em boca apresenta sabores frescos, suculentos e frutados. Possui grande equilíbrio entre acidez, densidade e taninos. Longo, traz notas de frutas vermelhas que refletem muito bem o perfil aromático. É elegante, de textura firme e fina.

**Harmonização:** Filé mignon grelhado, aves assadas, pizza de calabresa e lasanha de berinjela.

**Temperatura de serviço:** 16 a 18 °C



### Origem:

Vale do Maule

### Variedade:

Malbec

### Análise técnica:

Álcool:	13.5	■
Ph:	3.49	■
Acidez total:	3.84 g/L	■
Açúcar residual:	3.44 g/L	■

2021

