



MARCEL MALBEC 2018

Os irmãos Verhaeghe desejavam há muito tempo, produzir um vinho tinto ideal, para os churrascos típicos das festas de verão no sudoeste da França. Contudo, produziram um vinho charmoso num primeiro olhar, com uma cor profunda e reflexos violetas. No nariz, temos uma explosão de frutas negras e flores. Na boca, os taninos são sedosos e macios com um toque frutado muito agradável e final fresco.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 14°C e 16°C

Tempo de decantação: Não há necessidade

Tempo de guarda: Pronto para beber

Harmonização: Perfeito com pizzas, hambúrguer, patês e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: França - IGP Côte de Gascogne

Produtor: Château du Cèdre

Uvas: 100% Malbec

Teor Alcoólico: 13 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: Está localizado na região de Cahors, no sudoeste da França.

Vinificação: Desengace completo e esmagamento pleno das uvas. A fermentação é feita em uma temperatura de 28°C, com "pigeage" 2 vezes ao dia. A maceração tem uma duração de 2 semanas.

Amadurecimento: Envelhecimento de 8 meses em barricas de carvalho francês e ligeira filtração para o engarrafamento.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group