

CASIR dos SANTOS

ESTATE - MALBEC



UVA: 100% Malbec

ORIGEM: Argentina, Maipú

PRODUTOR: Casir Dos Santos

ENVELHECIMENTO: Fermentação alcoólica em vasos. 6 Meses Barricas de Carvalho Francês.

ÁLCOOL: 13,9%

SERVIR: 16°C - 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor vermelho vivo e intenso. Nariz de frutas secas e ameixas.

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: Na prova é um vinho encorpado e aveludado, com taninos profundos e elegantes.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com pratos de carne elaborados, queijos ou uma gastronomia bem condimentada.

