



Agostino Finca Malbec

Cena brutto	96,00 zł
-------------	-----------------

Cena netto	78,05 zł
------------	-----------------

Dostępność	Niedostępny
------------	--------------------

Opis produktu

Szczep: 100% Malbec.

Uprawa winorośli: Wysoki system kruszyw. Topping i przeredzanie liści. Kontrolowane plony. Ręczne zbiory w pojemnikach. Wybór kłastrów do tabeli sortowania.

Proces produkcji wina: Zimna maceracja skóry przez 72 godziny. Tradycyjna fermentacja, z codziennymi nadmiarami przez pierwsze 7 dni. Fermentacja malolaktyczna. Wino leżakuje w francuskich beczkach dębowych przez 10 miesięcy. Następnie w butelce przez 6 miesięcy.

Uwagi do degustacji:

Agostino Finca Malbec ma głęboki fioletowy kolor. W nosie wybucha czerwona herbata z odrobiną wanilii i kawy. W ustach jest intensywne, o głębokim smaku, dobrej strukturze i długim wykończeniu.

Potrawy: Pieczone czerwone mięso, nadziewane makaronem, sery twarde i pół twarde, wędliny wędzone.