



ABEJORRO
WINES

GRAN BOMBUS MALBEC

COR: Rubi profundo com reflexos violáceos.

AROMA: Intenso e puro, com notas de frutos vermelhos maduros e suaves, como ameixas e cerejas.

NA BOCA: Potente, preciso e elegante. Este vinho apresenta intensidade de frutos vermelhos maduros. No paladar, mostra-se concentrado e generoso em peso, equilibrado por uma mineralidade e estrutura que dão forma a um vinho com uma tensão vívida e equilíbrio de textura.

ANÁLISE:

- Alc: 14.0%
- pH: 3.6
- Açúcar Res.: 2,1

NOTAS DO ENÓLOGO:

As uvas foram colhidas manualmente logo cedo pela manhã em bins. Em seguida, foram desengaçadas e moídas. Maceração pré-fermentativa. Fermentação durante 15 dias em tanques de aço inoxidável com temperaturas entre 25-29°C. Fermentação malolática natural. Envelhecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses e mais 6 meses em garrafa. O resultado é um vinho “feito à mão” que combina frutos vermelhos suaves com uma mineralidade adjacente e fina estrutura.