

VASCO VIEJO 2021 x 375ml

Feito com uvas cuidadosamente selecionadas de nossas fazendas em Maipú e Lujan de Cuyo. A mistura que compõe este vinho corresponde às uvas Malbec e Merlot.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, Mendoza.
- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, Mendoza.

CLIMA | Área privilegiada que tem um microclima particular de verões secos, com dias quentes, ensolarados; e noites frescas. De notável amplitude térmica que favorece o desenvolvimento das uvas, atingindo uma grande concentração de aromas com ótimo estado sanitário.

SOLO | Franco-lamoso de origem aluvionar, de pouca profundidade.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de espaldeira alta de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação e rendimentos programados, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de qualidade.

COLHEITA | É feita manual e mecânica, utilizando colheitadeira de última geração que preserva a integridade do fruto, com o objetivo de ter para sua elaboração uvas de qualidade. O momento de realização da colheita depende da maturidade atingida pelas uvas, é um processo atentamente seguido com o fim de alcançar o ponto ótimo, onde se consegue uma máxima expressão aromática.

ELABORAÇÃO | É feita através do método clássico, com maceração moderada, em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura, não superior a 25 °C. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho sofre processos de trasfego, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor vermelha brilhante com reflexos roxos e aromas de frutos vermelhos. Na boca é harmonioso e delicado. É um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 16 a 18 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 12,9%

Açúcar 1,95 gr/l.

Acidez total 5,15 gr/l. expresso em tartárico

