



TENUTA
FOPPA & AMBROSI

TRA NODO MALBEC



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Monte Belo do Sul/RS (Serra Gaúcha)



Varietal Malbec



2022



Vinho Fino Tinto Seco



750 mL / Álcool: 13%



Recebimento, desengace e esmagamento. Sangria de mosto para concentrar mais a relação películas/líquido. Adição de blend de Chips de Carvalho Francês e Americano, tostagem média/média-mais, para fermentação com influência do carvalho. Maceração pelicular por 9 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba (separação do líquido das cascas), fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável com cubos de Carvalho Francês e Americano por 4 meses. Filtração e envase.



Quatro meses com cubos de Carvalho Francês e Americano.



Vinho límpido e brilhante. Coloração violácea de alta intensidade. Lagrimas densas e numerosas.



Aromas intensos de frutas negras e vermelhas maduras como ameixa, morango, amora e mirtilo. Especiarias como pimenta preta, pimenta Jamaica, zimbros, tomilho seco. Toques doces como confeitaria, baunilha e chocolate amargo. Evolução de aromas em taça, muito interessante, realçando cada vez mais a explosão das frutas e um sutil toque de café.



Vinho seco, apresenta álcool em equilíbrio com taninos macios. Corpo médio, traz boa persistência e acidez na medida. Vinho extremamente equilibrado, agradável e com um frescor interessante. No retrogosto, destaca-se um perfume frutado e floral, que se complementa com bons toques de carvalho como baunilha e chocolate.



De 15° a 18°C



Harmonização de destaque com risotos frescos como risoto caprese, risoto com brie e aspargos, carne de aves e queijos de média cura.



Lucas Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI
Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil
tenuta@tenutafa.com.br



tenutafa

Ricardo Ambrosi