



“Vinho é arte e esta pintura reflete a fascinante combinação de três regiões que oferecem diferentes expressões de Malbec para poder conseguir este grande Blend. Nossas uvas foram cultivadas e amadurecidas em vinhedos selecionados nas regiões de Rivadavia (33,3%), Maipú (33,3%) e Luján de Cuyo (33,4%).”



EXPRESARTE BLEND DE MALBEC

- Origem: Los Árboles – Rivadavia, Coquimbito – Maipú y Ugarteche – Luján de Cuyo.
- Variedade: Blend de Malbec 100%.

- Amadurecimento: 12 meses em carvalho francês.
- Teor alcoólico: 13,7% v/v.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

- **Cor:** Vermelho rubi com reflexos alaranjados pelo tempo de armazenamento na garrafa, visando a maturação e a evolução do vinho.
- **Aroma:** De alta intensidade, com aromas complexos e maduros como frutas vermelhas e pretas, fruta passa e um toque de notas herbáceas e terrosas próprias de sua prolongada passagem por barricas e armazenamento em garrafa.
- **Sabor:** O vinho tem uma entrada amável. No meio da boca ressaltam aromas de frutas maduras, vermelhas e pretas. De grande intensidade com uma estrutura média alta. Percebe-se volume e sedosidade na boca. Existe um equilíbrio entre o álcool, a acidez e os taninos. É um vinho de persistência média, complexo e elegante com um final frutado.

Recomendamos consumir o vinho a uma temperatura entre 16° e 18° C.



@Aristideswines



Bodega Aristides



@Aristideswines

ARISTIDESWINES.COM.AR