



### VIDA ORGÁNICA MALBEC 2018

**Zone d'origine** : vignoble Santa Rosa et vignoble Maipú, à Mendoza, Argentine.

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine

**Raisin** : 100 % Malbec.

**Production** : la récolte des raisins se fait à la main pendant les dernières semaines du mois de mars. Une macération pelliculaire de 10 jours a lieu avant la fermentation alcoolique, qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.

**Degré alcoolique** : 13,0 % vol.

**Acidité** : 6,00 g/l

**Sucre résiduel** : 4,00 g/l

**Couleur** : rouge pourpre intense, concentré et brillant.

**Arôme** : nez complexe aux notes de fruits mûrs, figues, pruneaux, confiture et raisins.

**Bouche** : bonne structure, avec des tannins doux et une acidité bien équilibrée; fin de bouche complexe et persistante.

**Mets/accords classiques** : ce vin bio est excellent pour accompagner des grillades avec des amis.

**Service** : servir à 15-17°C.

**Certification:**



UNION EUROPÉENNE – Règlement CE n° 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (\*).

(\*) LETIS est approuvé par l'Union Européenne en tant qu'organisme de certification argentin soumis à la réglementation des pays tiers équivalents pour émettre des certificats biologiques aux produits argentins à destination de l'Union Européenne.