



## // FICHA DE ACESSO RÁPIDO

VINHO TINTO | PRODUTOR: BOWINES | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA  
SAFRA: 2017 | CASTAS: MALBEC | TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

### TASTING



**VISUAL:** RUBI INTENSO, LÍMPIDO E BRILHANTE.



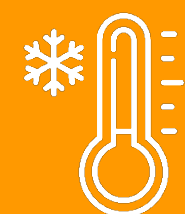
**OLFATIVO:** AROMAS VARIETAIS PUROS COM TOQUES SUTIS DE LAVANDA E MENTA.



**GUSTATIVO:** APRESENTA UM CORPO MÉDIO COM MUITO SABOR, ACIDEZ PICANTE E TANINOS INTEGRADOS.



**HARMONIZAÇÃO:** PELO SEUS FRESCOR E VERSATILIDADE ACOMPANHA BEM DIVERSOS PRATOS, PORÉM FICA EXCELENTE COM MASSAS COM MOLHOS DE TOMATE E ERVAS. SUA ACIDEZ MARCANTE FICA ÓTIMO COM CARNES VERMELHAS, EMBUTIDOS E QUEIJOS SEMI-MADUROS.



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 8°C  
**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 ANOS

[WWW.NOVOCHILE.COM.BR](http://WWW.NOVOCHILE.COM.BR)

# FILLO MALBEC 2017

CASTAS PATRIMONIAIS

### VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A FERMENTAÇÃO CORREU EM DEPÓSITOS DE 2000 LITROS A BAIXA TEMPERATURA 20°C COM UM ENVELHECIMENTO SOBRE AS BORRAS (SURLIE) DE UM ANO EM TANQUES DE AÇO INOX.

### RECONHECIMENTOS

92 PONTOS – DESCORCHADOS  
91 PONTOS – JAMES SUCKLING

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE  
CATEGORIA CRU BORGEOIS  
CHILE SPECIAL REPORT –TIM ATKIN  
ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020

 @NOVOCHILE

