



VINHO TINTO



Montepulciano | Safra 2019 | Vinho Nobre Tinto Seco

-  **Uvas:** Montepulciano
-  **Teor Alcoólico:** 14.2%
-  **Cor:** Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.
-  **Aroma:** Destaca aromas de frutas negras, notas de ameixas, especiarias variadas em harmonia com o carvalho, de instigante complexidade.
-  **Paladar:** Na boca é vivo, corpo intenso, potente estrutura, acidez equilibrada final de boca longo com taninos bem presentes e maduros. Um harmonioso equilíbrio no estágio de 14 meses em carvalho americano e francês.
-  **Informações gerais:** A uva Montepulciano, originária de Abruzzo na Itália, teve uma ótima adaptação em São Joaquim a 1280m de altitude. As uvas foram colhidas em seu auge da sua maturação no início de Maio, vinificadas em lotes pequenos em pureza e com fermentação de 13 dias, com temperatura média de 18 graus e nunca superiores a 26 graus. Após a malolática, permaneceu 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.
-  **Harmonização:** Pratos que utilizam molhos fortes ou picantes, assados com carnes gordas ou de caça.
-  **Consumir preferencialmente:** 16º a 18ºC

Premiações:

Guia Adega 17.18 | Melhor Montepulciano | 90 | Safra 2016

Guia Adega 19.20 | 90 | Safra 2017

Descorchados 18 | Melhores Tintos, Melhores da Serra Catar. | 90 | Safra 2016

Wine Of Brazil Awards 19 | Grande Gold | 91,3 | Safra 2017

Grande Prova de Vinhos do Brasil 18 | Ouro | | Safra 2016

Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Ouro | 90 | Safra 2017

Vinibraexpo 18 | 8º Lugar da Categoria Tintos Absolutos | Safra 2016

