



VINHO TINTO

Palazzo Ducale | Safra 2018 | Vinho Tinto Fino Seco



-  **Uvas:** Sangiovese, Nero d'Avola, Primitivo e Rebo.
-  **Teor Alcoólico:** 13.0%
-  **Cor:** Rubi com reflexos violáceos.
-  **Aroma:** No complexo leque aromático, destacam-se frutas vermelhas, e especiarias.
-  **Paladar:** Na boca revela uma estrutura média, mas com personalidade. Destacam frutas vermelhas e ervas finas. Uma acidez presente muito bem equilibrada com taninos e o final de boca longo e harmônico.
-  **Informações gerais:** Elaborado com assemblagem de quatro uvas italianas. Todas as uvas depois de atingir seu ponto máximo de maturidade foram fermentadas individualmente, sempre em tanques de inox. Os vinhos foram integrados após a malolática sem nenhuma passagem por carvalho. Resultou num vinho jovem, frutado, fresco, elegante e com propriedades bastante gastronômicas.
-  **Harmonização:** Harmoniza com pratos a base de aves, suínos e massas.
-  **Consumir preferencialmente:** 16º a 18ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | 88 | Safra

Descorchados 18 | Vinho revelação, Melhores Tintos, Melhores da Serra Catar. | 92 | Safra 2014

Descorchados 19 | Melhores tintos, Melhores da Serra Catarinense | 91 | Safra 2016

Descorchados 20 | Melhores tintos, Melhores da Serra Catarinense | 90 | Safra 2017

Wine Of Brazil Awards 19 | Grand Gold | 91 | Safra 2016

Vinibraexpo 18 | 1º Lugar cortes, 3º Tintos absolutos | Safra 2016

