



Vinho Licoroso Tinto

Safra: 2005

Colheita: 2ª quinzena de Março.

Variedades: Ancelotta e Cabernet Sauvignon.

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS – Brasil.

Descrição: Elaborado seguindo as técnicas do Vinho do Porto, o que o torna naturalmente doce, seguindo de um teor alcoólico maior, com maturação por dez anos em barricas de carvalho. Possui um equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e álcool mostrando todo o esplendor desse produto.

Temperatura ideal de Consumo: de 8° a 10°.

Harmonização: Perfeito para acompanhar torta de frutas, queijos azuis e sobremesas de maior estrutura e untuosidade.

Notas de Degustação: Possui cor vermelho terroso, com leves reflexos rubis. No olfato, demonstra uma grande complexidade de aromas com notas de ameixa seca, canela e frutas passas. Em boca é muito delicado, com taninos aveludados e notas de tostado, cacau e café. Devido ao seu equilíbrio, o teor alcoólico não é percebido, conferindo-lhe maior leveza e sabor marcante, mostrando assim toda a nobreza desta raridade. O retro gosto nos reporta a frutas em calda, permanecendo uma agradável persistência.