

Reserva Sangiovese

Protagonista de grandes vinhos, esta uva expressa, após 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, todo seu potencial e estrutura.

Composição de Castas: 100% Sangiovese

Safra: 2018

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Os cachos são selecionados manualmente, desengaçados e enviados para os tanques de inox onde, com a ajuda de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação alcoólica numa temperatura entre 25°C e 28°C. Após a fermentação alcoólica é feita a descuba para a separação do bagaço. O vinho é trasfegado para outro tanque onde sofre, espontaneamente, a fermentação malolática. É enviado então, para barricas de carvalho francês, onde permanecem em amadurecimento por doze meses. Em seguida, é feita a estabilização, filtração e engarrafamento e as garrafas permanecem por, no mínimo, mais doze meses evoluindo em nossas caves. Após este período é rotulado manualmente e comercializado.

Gradação Alcoólica: 13,0 %

Açúcares: 1,80 g/L

Temperatura de Consumo: 14°C - 18°C

Harmonização: Queijos frescos e com pouca gordura; Massas ou polenta com molho à bolonhesa; Filé à parmegiana; Cortes de carnes magras grelhadas.

Notas de Degustação:



Visual: Coloração vermelho rubi, límpido e brilhante.



Olfativo: Aromas Selvagens e terrosos. Ameixas Secas, tabaco, ervas, especiarias, couro, chás.



Gustativo: Em boca possui taninos equilibrados, boa estrutura e retrogosto harmonioso.



CAVE DE PEDRA