

LINHA HISTÓRICO

HISTÓRICO BARBERA PIEMONTE

Vinho fino tinto seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2024	100% BARBERA PIEMONTE	12,50% VOL	14 A 18 °C

Notas de degustação

VISUAL

Rubi intenso, límpido, brilhante. Lágrimas expressas e agradável coroa de espuma.

OLFATO

Notas vegetais, frutas vermelhas, uvas passas, couro.

GUSTATIVO

Acidez acentuada, taninos expressivos, de boa estrutura em boca.

Harmonização

Carnes vermelhas e de caça, molhos vermelhos, embutidos e queijos de média maturação.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, maceração de 8 dias à temperatura de fermentação entre 22 e 26 °C, leveduras selecionadas, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em barricas de madeira brasileira e carvalho francês por 12 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino tinto seco
Castas	100% Barbera Piemonte
Safra	2024
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	2 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	12,50% vol
Açúcares residuais	1,20 g/L
pH	3,70
Serviço	14 a 18 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	5,32 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745100