



Vinho Tinto Seco Fino Perfetto Ancellotta

Cultivo da uva: produção restrita a 1 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

Uva: 100% Ancellotta

Safra: 2018

Terroir: Vale dos Vinhedos

Teor alcoólico: 13%

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22 a 24°C
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimos de 09 meses.
- 6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano, de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

Sugerimos decantar por 40 minutos para melhor expressão de seus aromas.

Lote de apenas 1450 garrafas numeradas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Visual: vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.

Olfato: inicialmente traz exuberância das frutas negras bem maduras, quase passas, como mirtilo, ameixa e amora, com o tempo de taça, vai evoluindo para geleia, café, tabaco e baunilha, estando fruta e madeira em perfeita sinergia.

Paladar: em boca os taninos estão presentes e muito aveludados, retrogosto intenso, acidez moderada, um vinho que sempre pede um gole a mais.

Harmonização: cortes de carne vermelha e exóticas, cordeiro, charcutaria, queijos intensos e pratos com molhos condimentados.