



VINHOS FINOS DE MESA


Cortes de Cima Tinto 2010 - 375ml / 750ml / 1.500ml

Enólogo: Eng. Hans Jorgensen

Produtor: Cortes de Cima

Teor alcoólico: 14,0%

Casta: 10% Alicante Bouschet, 30% Aragonéz, 5% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 35% Syrah, 10% Touriga Nacional

Cor: Granada.

Aroma:

Aroma de frutos maduros e notas florais bem integradas, eucalipto e noz moscada.

Prova:

Bom corpo, o paladar é macio, cheio e redondo, rico em fruto e sabores de chocolate e carvalho, bem equilibrado com taninos maduros. Este vinho é bastante intenso, concentrado, rico e encorpado. Certamente vai melhorar na garrafa durante os próximos 4 a 7 anos.

Observações:

Estagiou 12 meses em barricas de carvalho 80% francês e 20% americano. Disponível em garrafas de 375ml, 750ml e 1.500 ml.



Rua Cincinati, 12 - Brooklin - CEP 04564 070 São Paulo - SP
Tel: (55 11) 5044-5760 Fax: (55 11) 5531-1595

Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.