

TOMERO RESERVA PETIT VERDOT



Vinícola: Bodega Vistalba
Vindima: 2010
Variedade: Petit Verdot 100%
Terroir: Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 12 meses;
- Rotulagem.

Análise sensorial - recomenda-se o uso do decanter.

-Visão: Coloração vermelho rubi com reflexos negros.

-Olfato: Aroma com notas de frutas vermelhas, eucalipto e cravo.

-Paladar: Em boca apresenta taninos evoluídos e final persistente.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Massa à carbonara, entrecot e filé à portuguesa.

Laudo Analítico

Álcool: 15,0%

Degustação e jantar harmonizado na Adega Brasil Delicatessen em 20/10/2013.