

[http://www.miole.com.br/vinhos/fortaleza\\_do\\_seival/](http://www.miole.com.br/vinhos/fortaleza_do_seival/)

## Fortaleza do Seival Tempranillo



### DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta uma intensidade de cor média alta com tonalidade de vermelho rubi. Seu aroma é frutado ressaltando frutas vermelhas maduras integradas com a madeira de carvalho que confere ao vinho uma certa complexidade aromática. Na boca apresenta uma estrutura média com taninos suaves e delicados deixando uma sensação agradável no final.

### VARIEDADE DE UVAS

Tempranillo

### TERROIR

Campanha - RS

### FICHA TÉCNICA

Seleção Manual dos cachos em mesa selecionadora, desengace dos cachos mantendo as bagas inteiras. -Enchimento dos tanques (encubado) por gravidade. - Maceração em frio (criomaceração) a 8° C, com bagas inteiras por 4 dias. - Fermentação Alcoólica à temperatura controlada de 25 a 28 ° C, com 4 a 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para a estabilização da cor. -Maceração pós-fermentativa de 8 a 12 dias, para maior extração de polifenóis. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea e completa, e amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano.

Graduação Alcoólica: 12%

**SERVIÇO:** Temperatura de 16° C

### HARMONIZAÇÃO

Apresenta média estrutura casando perfeitamente com carnes em geral, até mesmo carnes bem passadas, churrasco etc. Massas e pizzas também são uma boa pedida. Queijos moles de massa amarela e mole tipo Emmenthal.

*Aperitivo antes do almoço, em 22 de novembro de 2009.  
Relaxando das fainas de alagamento.*