

<http://www.villafrancioni.com.br/>



## VILLA FRANCONI

### JOAQUIM 2009

- **Safra:** 2009
- **Uvas:** Cabernet Sauvignon e Merlot
- **Teor Alcoólico:** 13,6 %
- **Cor:** Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.
- **Aroma:** Boa intensidade aromática, lembrando frutas frescas, mescladas com notas de amoras, ameixas, algo de especiarias e o herbáceo leve harmonizam com o carvalho, num conjunto complexo de aromas.
- **Paladar:** De bom corpo, início de boca agradável e bons taninos que tornam o vinho carnudo, equilibrado, harmônico e com boa persistência no final de boca. Acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barrica francesa.
- **Informações Gerais:** estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês o que trouxe muita estrutura e harmonia ao vinho. Colheita manual.
- **Guarda:** 6 anos.
- **Harmonização:** Joaquim 2009 harmoniza bem com carnes como cordeiro, avestruz e gado, massas com base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Acompanha bem queijos de média maturação
- **Consumir preferencialmente:** 18 a 20°C

*Prova da safra 2009. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.*