



PAPALE LINEA ORO - PRIMITIVO DI MANDURIA



Vinícola: Varvaglione - Vignevini

Vindima: 2010

Variedade: Primitivo 100%

Terroir: Primitivo Di Manduria - Provincia di Taranto - DOP - Puglia - Itália

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 26°C e 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses;
- Estabilizações, envase e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi.

-Olfato: Aroma intenso com notas de ameixa, frutos do bosque e toques amadeirados.

-Paladar: Em boca é um vinho estruturado e persistente.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Queijos maduros, codorna ao molho de vinho tinto e costelas de cordeiro.

Laudo Analítico

Álcool: 14,0%

Safra 2010. Degustação DOMNO na Adega Brasil Delicatessen em 11/07/2015.