

<http://www.luizargenta.com.br/site/vinhos.php>

L.A. LICOROSO DE MOSCATO GIALLO

L.A. CHARDONNAY

L.A. CABERNET FRANC

L.A. CABERNET SAUVIGNON

L.A. MERLOT

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Terroir: Altos Montes - Serra Gaúcha - BRASIL

Sistema de Produção: Espaladeira

Densidade/há: 3.100

Colheita: Manual

Composição de Castas: 100% Cabernet Franc

Gradação Alcoólica: 12,5%

Maturação: 6 meses de barrica de carvalho francês

COMPRAR

L.A. LICOROSO DE MOSCATO GIALLO

L.A. CHARDONNAY

L.A. CABERNET FRANC

L.A. CABERNET SAUVIGNON

L.A. MERLOT

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

- Colheita manual das uvas;

- Seleção das uvas e bagas;

- Vinificação por gravidade;


- Maceração por aproximadamente 15 dias com temperatura controlada a 26°C;

- Fermentação Malolática;

- Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses;

- Maturação na cave por 6 meses em garrafa com temperatura e umidade controladas;

COMPRAR



L.A. LICOROSO DE MOSCATO GIALLLO

L.A. CHARDONNAY

L.A. CABERNET FRANC

L.A. CABERNET SAUVIGNON


L.A. MERLOT

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Deve ser servido em uma temperatura de 14°C a 18°C. Harmoniza com carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos e coelho.

COMPRAR



L.A. LICOROSO DE MOSCATO GIALLLO

L.A. CHARDONNAY

L.A. CABERNET FRANC

L.A. CABERNET SAUVIGNON

L.A. MERLOT

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Cor:
Vermelho rubi intenso com reflexos tênues.

Aroma:
Aromas frutados e frescos que lembram principalmente menta, pimenta preta e casca de laranja

Sabor:
Apresenta uma média estrutura com um bom volume de boca. Se destaca por uma macies marcante e uma riqueza em aromas de retrogosto.

COMPRAR

Safra 2012. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.