

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

L.A. LICOROSO DE MOSCATO GIALLLO

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% Merlot  
 Graduação Alcoólica: 12,5%  
 Maturação: 9 meses de barrica de carvalho francês

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

- Colheita manual das uvas;  
 - Seleção das uvas e bagas;  
 - Vinificação por gravidade;  
 - Maceração por aproximadamente 15 dias com temperatura controlada a 26°C;  
 - Maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses;  
 - Maturação na cave por 1 ano em garrafa com temperatura e umidade controladas.

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

Deve ser servido em temperatura de 16°C a 18°C. Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas, coelho, pratos a base de frango, queijos e molhos vermelhos.

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

Cor:  
Vermelho rubi intenso.

Aroma:  
Aromas complexos de frutas vermelhas, menta e baunilha.

Sabor:  
É um vinho de ótima estrutura e complexidade, taninos doces e bem equilibrados. Possui uma acidez equilibrada e uma grande persistência gustativa.

COMPRAR

Safra 2011. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.