

VINÍCOLA  
FRANCO ITALIANO



### SINCRONIA LICOROSO DOCE

ORIGEM DA UVA: Dois Lageados - Serra Gaúcha

PRODUTO: Sincronia Licoroso Doce

SAFRA: Não safrado

TIPO DE UVA: Moscato em sobrematuração

GRAU ALCOÓLICO: 15% vol.

CLIMA: Temperado

ALTITUDE: 680 metros

SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.

PRODUÇÃO: 3kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Março

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

FERMENTAÇÃO: A fermentação é interrompida na metade dos açúcares através da adição de destilado de vinho envelhecido nos barris, o resultado é um vinho mais alcoólico e doce naturalmente.

MACERAÇÃO: Rápida

BARRICA: Unicamente o destilado de vinho amadurece em barris.

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.500

LOTE: 01/10

ESTILO: Vinho branco licoroso doce.

GASTRONOMIA: Ideal para aperitivo, com canapés salgados e doces.

Também é agradável como vinho de degustação junto com frutas secas e nozes. Todos os pratos salgados e doces a base de frutas: as frutas estabelecem a união aromática entre os pratos e o vinho. Queijos: a combinação é perfeita entre o vinho e o roquefort, a suavidade do vinho anula os toques picantes do queijo. Todas as sobremesas doces de confeitaria como torta de maçã e pêra, torta de abacaxi, mil folhas de peras, roquefort, nozes, entre outras.

Servir entre 6 e 8°C em balde de gelo para manter o vinho na temperatura ideal, ideal beber no mesmo ano ou dentro de 2 a 3 anos.

### DESCRIÇÃO:

**VISUAL:** O tom deste licoroso é de um alegre dourado.

**AROMA:** De grande expressão aromática, exala perfumes de limão e de grapefruit ligeiramente conservados, aos quais se junta um toque exótico de pasta de amêndoas, damasco e mel.

**BOCA:** No paladar é saboroso, fresco e doce. No final, apresenta aromas longos de frutas cítricas e exóticas (lichia).

Rua Rodolfo Camargo, 26, Colombo - PR  
Fone (41) 3621-1211 • [www.francoitaliano.com.br](http://www.francoitaliano.com.br)

*Safra. Almoço na Chácara em Colombo em 17/06/2016.*