

LOGIN E SENHA

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/login/>)

MINHA CONTA |

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/>)

MEU CARRINHO |

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/checkout/cart/>)

VALE DA PEDRA - TINTO 2016



R\$88,00

QUANTIDADE

1

ADICIONAR AO CARRINHO

FICHA TÉCNICA

Safra: 2016

Uva: Syrah

Açúcar Residual: 0,32 g/L

Região: Esp. Sto do Pinhal

Acidez: 5,25 g/L

pH: 4,00

Vinhedo: Vista do Vale, Vista d'Água e Vista da Pedra.

Álcool: 14 %

Altitude do vinhedo: aproximadamente 1.125m

Maturação: 9 meses em barricas de carvalho francês

Corpo: Médio

CLIMA: Tropical de altitude, com chuvas no verão e seca no inverno. Tropical de altitude, com chuvas no verão e seca no inverno. Temperatura média anual de 21,2°C (mínima de 6,7°C e máxima de 34,9°C). O inverno frio e ameno com chuvas de fraca intensidade acompanhadas de uma frente fria um pouco mais intensa para o período, gerou vinhos de cor intensa, frutados e frescos.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã e cuidadosamente selecionadas, desengaçadas e fermentadas em tanques de inox a temperaturas controladas, seguindo para maturação em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, onde estagiou por 9 meses. Após engarrafado o vinho permaneceu na cave durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL: Vinho de coloração rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas e especiarias adicionados a um leve toque defumado. Em boca apresenta bom corpo, taninos redondos, maduros e com bom frescor. Ideal para acompanhar massas e carnes vermelhas.

Safra 2015. Jantar Vindouro/Guaspari em 19/10/2017.