



Innominabile

99,00R\$

Innominabile, esta é a única forma de descrever este maior símbolo de uma nova era nos vinhos brasileiros.

[Menos](#)

Quantidade

ADICIONAR AO CARRINHO



Descrição

Ficha Técnica

Dados gerais:

Altitude: 1.300 metros

Safra: lote VI – 2004 até 2012

Teor Alcoólico: 12,56%

Data de Engarrafamento: Julho/2018

Época da Colheita: -

Fermentação: Aço Inox

Idade dos Vinhedos: 17 anos

Volume: 750ml

Lote: Único

Maceração: 18 dias

Sistema de Condução: Espaladeira

KG por Hectare: 4.000

Uvas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Mabec, Marselan, Petit Verdot e Pinot Noir

Temperatura de Serviço: 16 °C

Número de Garrafas: 8.500

Aspectos sensoriais

Visual: É um vinho de cor rubi intensa e muito brilhante, com bordas que já se caracterizam pela coloração mais clara, indicando envelhecimento, possuindo lágrimas finas e intensas

Nasal: Aromas intensos, que permitem perceber o grande espectro aromático deste vinho. Percebe-se desde o chocolate, o café, o tostado, o tabaco, o charuto, o defumado, aromas provenientes do envelhecimento em madeira, até as frutas bem maduras e especiarias. O aroma complexo deste vinho é formado graças ao assemblage e, principalmente, ao tempo que este passa em contato com as barricas de carvalho francês, apresentando equilíbrio e características únicas.

Boca: Um vinho que possui taninos macios, porém bastante presentes, o que o faz um vinho inesquecível.

Aconselha-se uso de decanter.

ENDEREÇO

Rod. SC - 350 , km 109
Distrito de Hercíliopolis - Água Doce -SC
CEP 89654-000

CONTATO

atendimento@villaggiogrande.com.br
(49) 3563-1188

REDES SOCIAIS

Safra Várias. Almoço em 05/08/18, Chácara Colombo.