

<http://www.lidiocarraro.com/br/vinhos-e-espumantes/dadivas/dadivas-tempranillo>

Dádivas Tempranillo

Encantador pela intensidade e pureza aromática. Notas marcantes de frutas vermelhas, chocolate, amêndoas e um toque defumado. Um vinho equilibrado, envolvente, macio, com um bom volume e boca.



Degustação

Visual:

Vermelho rubi com reflexos violáceos. Lágrimas densas e preguiçosas, marcando seu volume e consistência.

Olfativo:

Notas de café tostado e leve defumado aparecem em primeiro plano, seguindo para geleia de morango, amoras e frutas secas, figo, passas, amêndoa, nozes, castanha e licor de cacau.

Degustativo:

Intenso, com sabor persistente e sensação de preenchimento do paladar, confirmando sua densidade. Taninos maduros, agradável sensação refrescante e retrogosto de torrefação e chocolate.

Harmonização:

Massas, risotos, feijoadada e carnes vermelhas

Terroir:

Encruzilhada do Sul, Serra do Sudeste - RS

Variedade:	Vindima:	Álcool:
100% Tempranillo	2016	13,5% Vol

Vinificação:

Microclima: solo granítico-arenoso, baixo teor de matéria orgânica e ótima drenabilidade. Vinhedo: As videiras são conduzidas pelo sistema de espaldeira, com uma produção de 2,5 Kg/planta. Para o correto equilíbrio vegetativo da planta, foram realizadas podas verdes para estabelecer uma boa atividade da parede foliar fotossintetizante, além de reduzir significativamente a produção de uva por planta. Este vinho foi elaborado a partir do corte de 03 vinificações de Tempranillo de diferentes parcelas, colhidas de acordo com características de equilíbrio de acidez, plena maturação, corpo e volume de boca. Vinificação: Decidido o ponto ideal de vindimar as uvas são colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas, no menor espaço de tempo para a transformação na vinícola. A fermentação ocorreu em tanques de aço inox, seguindo o sistema de vinificação tradicional com maceração pré fermentativa a frio de 36 a 48 horas e com maceração total de 15 a 21 dias. Após a fermentação malolática e decantação, os vinhos prontos foram cortados com a definição do percentual de cada parcela. O vinho já cortado permanece por mais 10 meses no tanque até o engarrafamento. O vinho não foi filtrado com a finalidade de manter suas características naturais.

Medalha de Ouro Grande Prova Vinhos do Brasil

Safra 2016. Almoço em 26/08/2018.