

VINHOS TINTOS
Quatro Castas Safra 2014

COMPRAR ›

DESCRIÇÃO

Vinho tinto encorpado e potente com uma persistência longa e taninos maduros. De cor intensa com notas violáceas, no olfato muito complexo que vai desde hortelã, baunilha, chocolate preto, especiarias, café, defumados e calda de frutas vermelhas maduras. Maturou 24 meses em carvalho francês, somente o Syrah em carvalho americano novo. Vinho de grande potencial de guarda.

SAFRA

2014

ELABORAÇÃO

Com cortes de: 40% Merlot redondeza e elegância;
40% Syrah para garantir corpo e textura;
12% Malbec suavidade e intensidade de cor;
8% Cabernet Sauvignon estrutura e equilíbrio. O percentual dos cortes é definido a cada safra pelo enólogo.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13,5% Vol.

APRESENTAÇÃO

Caixas com 6 unidades

Garrafas com 750ml.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

15° a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carne de caça, paleta de cordeiro, queijos fortes, massas com molhos condimentados.



Safra 2014. Vinícola Almaúnica, Bento Gonçalves/RS em 25/09/2018.