

<https://www.boutiqueluizargenta.com.br/cave>

LUIZ ARGENTA CAVE

VINHO CORTE



SAFRA

2011

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

60% Merlot, 30% Marcelan e 10% Ancelota.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13,2%

MATURAÇÃO

12 meses em barrica de carvalho francês.



ANÁLISE VISUAL

Coloração vermelha granada intensa.



ANÁLISE OLFATIVA

Aromas delicados e harmônicos de frutas



ANÁLISE GUSTATIVA

Vinho estruturado de ótimo volume em boca. Taninos maduros e marcantes. Os aromas percebidos no olfato podem ser facilmente identificados no retro gosto.



TEMPERATURA DE SERVIÇO

Deve ser apreciado entre 16°C a 18°C.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e pratos com molhos picantes.

Safra 2011. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.