

<http://www.quintadonbonifacio.com.br/>

Alta Gama Habitat

QUINTA DON BONIFÁCIO



Lote 02 – elaborado com uvas das safras de 2010, 2011 e 2012.

Seleção manual dos grãos mais maduros de 3 safras dos Vinhedos de Santa Lúcia do Piauí e São Francisco, localizados em Caxias do Sul.

Corte - Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tannat, Petit Verdot, Ancelota e Sangiovese.

Fermentação e amadurecimento:
Fermentado em tanques de aço inoxidável e amadurecido por 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês.

Gradação Alcoólica: 13,8%.

Visual: Coloração rubi.

Olfato: Aroma de frutas vermelhas em calda, especiarias e tostado.

Paladar: Aveludado, intenso e muito elegante.

Temperatura ideal de consumo:
16°C a 20°C.

Safra várias. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.