

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

## HABITAT DOPPIO



Lote 01 – elaborado com uvas das safras de 2015 e 2017

Corte – Merlot 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: 12,8%.

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.

LOTE COM APENAS 1.500 UNIDADES

*Safra 2015/2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.*