



SHIRAZ



COR

Apresenta uma coloração vermelho rubi, brilhante e límpido



AROMA

Aroma intenso de cereja madura, morango e framboesa e um toque de flores brancas



SABOR

Vinho leve com acidez equilibrada, boa persistência e um leve frutado, com um retrogosto agradável



ELABORAÇÃO

- Colheita manual das uvas;
- Seleção dos cachos e bagas;
- Vinificação por gravidade;
- Maceração carbônica, com as bagas inteiras e temperatura de 16°C;
- Fermentação alcoólica com temperaturas de 20°C;
- Engarrafamento no mesmo ano da safra.

Temperatura de Serviço

14°C



HARMONIZAÇÃO

- Queijos
- Carnes leves
- Risotos
- Peixes
- Frango

Gradação Alcoólica

12,3%

Composição de Castas

100% Shiraz

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.