

3+

VINÍCOLA
FRANCO ITALIANO



CENSURATO 2008

ORIGEM DA UVA: Dois Lageados - Serra Gaúcha

PRODUTO: Censurato

SAFRA: 2008

TIPO DE UVA: Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO: 13% vol.

CLIMA: Temperado

SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.

ÉPOCA DA COLHEITA: Março de 2008

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2kg por planta

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.

MACERAÇÃO: Média

BARRICA: 12 meses barris carvalho francês.

ENGARRAFADO: Julho 2010

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.700

LOTE: 01/10

ESTILO: Vinho tinto encorpado, com grande potencial de guarda.

GASTRONOMIA: É um vinho poético e cheio de personalidade, original e genuíno, sua concentração e potência de sabor combinam com pratos requintados de sabor intenso como carnes assadas, cordeiro, carnes de caça com molhos densos e queijos fortes. Aconselha-se decantar 1 a 2 horas antes de servir entre 16 e 18°C.

DESCRIÇÃO:

VISUAL: Límpido, denso, retinto e vermelho púrpura.

AROMA: Aromas intensos de ameixa madura, cassis, especiarias finas e mentolado e um agradável caramelo extraído do tempo em carvalho.

BOCA: No paladar está bem integrado, com boa acidez e corpo sedoso, o final de boca é longo e frutado característico dos vinhos encorpados.

Rua Rodolfo Camargo, 26, Colombo - PR
Fone (41) 3621-1211 • www.francoitaliano.com.br

Safra 2015. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR.