








SANGIOVESE

Vinho Fino Tinto Seco

Elaborado a partir da uva Sangiovese, tem coloração rubi de média intensidade. No olfato, destaca-se pela complexidade e delicadeza, com notas de cereja madura, framboesa e chocolate. Boca equilibrada, taninos sedosos bem casados a uma acidez que traz suculência, final longo e persistente.

Ficha Técnica

	Região São Joaquim/Serra Catarinense
	Variedade Sangiovese
	Volume 750ml
	Teor alcoólico 13% vol
	pH 3,5
	Acidez total 5,9 g/L
	Açúcar residual 1,8 g/L

	Clima Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos.
	Solo Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto.
	Elaboração Desengace sem esmagamento, seleção de bagas. Maceração pré-fermentativa por 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.
	Temperatura de Serviço 16 a 18°C
	Produto Vegano Métodos de autoclarificação natural, livre de produtos de origem animal.

Harmonização

Massas, carne assada, caça e queijos curados.

Safra 2017. Jantar em 23/07/2019. Vindouro/Rootstock.