

<http://www.panizzon.com.br/produtos/panizzon-maximus-6-x-750-ml-panizzon>



PANIZZON
DESDE 1960

Panizzon Maximus

O vinho Maximus é produzido com uvas de vinhedos próprios e mudas selecionadas nos Campos de Cima da Serra a uma altitude de 850 metros, em Campestre da Serra, Rio Grande do Sul.

Elaborado com uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, de forma tradicional, com remontagens diárias e controle de temperatura. Envelhecido em madeira de carvalho americano e francês.

Notas de Degustação

Cor: Vermelho rubi intenso, com sutis reflexos amarelo evoluído, resultado de uma grande amplitude térmica, favorecida pelo Terroir da região dos campos de cima da serra.

Aroma: Evoluído, intenso e franco, com notas de especiarias e toques de chocolate, café, tabaco e couro.

Sabor: Na boca apresenta-se volumoso, denso, macio, adocicado e com retro gosto agradável e prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, de caça e massas.

OCASIÃO

Ideal para dias frios

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C - 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA

13% vol.

Safra 2013. Vinícola Panizzon em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.