

<http://www.villafrancioni.com.br/vinhos.php?id=16>



## Joaquim Tinto

**Uvas:** Cabernet Sauvignon e Merlot

**Teor Alcoólico:** 13,6 %

**Cor:** Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

**Aroma:** Boa intensidade aromática, lembrando frutas frescas, mescladas com notas de amoras, ameixas, algo de especiarias e o leve herbáceo harmonizam com o carvalho, num conjunto complexo de aromas.

**Paladar:** De bom corpo, início de boca agradável e bons taninos que tornam o vinho carnudo, equilibrado, harmônico e com boa persistência no final de boca. Acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barrica francesa.

**Notas de Produção:** Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês o que trouxe muita estrutura e harmonia ao vinho.

**Guarda:** 6 a 8 anos.

**Harmonização:** Este tinto harmoniza bem com carnes como cordeiro, avestruz e gado, massas com base de molhos madeira e funghi não muito condimentados.

Acompanha bem queijos de média maturação

**Consumir Preferencialmente:** 18 a 20°C

*Safra 2016. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.*