

<https://www.emporioaugusta.com.br/loja/suzinintrigante>



SUZIN INTRIGANTE

Auxílio do Sommelier

Teor alcoólico de 14%, cor vermelha com reflexos púrpura, profundo e límpido. Elaborado com as uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot e Cabernet Franc.

Apresenta uma explosão aromática de lichia, frutas vermelhas e toques sutis de couro e baunilha. bom corpo, harmônico e persistente, com taninos e álcool corretos, possui acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barricas francesa e americano.

Colheita manual, seleção de cachos, desengace e leve moagem dos grãos. Fermentação com controle de temperatura e leveduras selecionadas. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Apto ao consumo, porém irá melhorar com mais 4 ou 5 anos de garrafa.

Harmoniza bem com carnes vermelhas, fressal serrano, massas e risotos a base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Acompanha bem queijos em geral.

Temperatura de serviço 16 a 18°C

Safra 2016. Jantar em 31/01/2020. 1985 Grelhados e Vinhos. Garrafa nº 0581.