

<https://www.emporiopatanegra.com.br/bebidas/vinho-tinto-de-rulo-pepeno-750ml>



TINTO DE RULO PIPEÑO

O Tinto de Rulo Pipeño, que é feito de uma uva chamada País, é colhida e descascada à mão e depositada em velhos tanques de Raulí e jarros de barro. A fermentação do Tinto de Rulo Pipeño ocorre naturalmente, sem conservantes. O processo dura cerca de 3 semanas e, diariamente, são feitos controles de temperatura, densidade e agitação manual. Antes de ir para a garrafa, os vinhos ficam armazenados em barris de carvalho por aproximadamente 1 ano. Seu sabor destaca-se melhor quando refrigerado.

País: Chile

Região: Bío - Bío

Tipo: Tinto

Uvas: País

Safra: 2019

Harmonização: Carne bovina, Carne suína, Cordeiro, Massas, Peixes gordos (Atum, Salmão, Cavala), Queijos, Risotos

Característica: Natural, Orgânico

Produtor: Tinto de Rulo

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.