



AMITIÉ COLHEITAS BLEND

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. **AMITIÉ COLHEITAS** expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita.

A **Colheita de Outono** faz parte da viticultura tradicional através de uma colheita anual que ocorre entre os meses Janeiro a Abril. O clima temperado e subtropical com altitudes acima de 1000m propiciam ciclos tardios na colheita, especialmente nas uvas tintas que finalizam a maturação no outono. Um vinho que expressa o melhor do terroir de Santa Catarina.

Características

País	Brasil
Terroir	Planalto Catarinense
Tipo	Tinto
Teor Alcoólico	12,5%
Variedade	Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Montepulciano
Safra	2019
Classificação	Seco
Consumo	16 a 18 °C
Maturação	6 meses
Harmonizações	Carne vermelha, Massas, Queijos fortes

Safra 2020. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.