

LINHA MICROLOTES

NEBBIOLO 2015

UVA: 100% NEBBIOLO

SAFRA: 2015

PRODUÇÃO 4.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS INDÍGENAS A 29°C. ESTÁGIO DE 12 MESES EM CARVALHO AMERICANO DE TERCEIRO USO E MAIS 13 MESES EM CARVALHO FRANCÊS DE SEGUNDO USO. PERMANECEU EM CAVE POR 18 MESES.

TEOR ALCOÓLICO: 13,0%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 24 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 28 °C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,6 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,66 G/L

PH: 3,41

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO RUBI CLARO COM REFLEXOS GRANADA. AROMA FLORAL, COM FRUTAS VERMELHAS, CEREJAS, ALÇAÇUZ E TOQUE RESINADO QUE LEMBRA LONGO TEMPO EM MADEIRA. NA BOCA TEM ÓTIMA TEXTURA, É ELEGANTE COM TANINOS FINOS E FIRMES COM FINAL LONGO.

GASTRONOMIA

RISOTO DE COGUMELO PORCINI, ALIMENTOS TRUFADOS, CHURRASCO.

PREMIAÇÕES

MELHOR NEBBIOLO NACIONAL PELO GUIA ADEGA 2018/2019.

