

**Durigutti**  
**DURIGUTTI CLASSICO BONARDA 2010**  
Mendoza, Argentina



UVAS: 100% Bonarda

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Maceração a frio por 5 dias.  
Fermentação alcoólica com leveduras naturais e temperaturas controladas entre 25 e 27°C com 3 remontagens diárias. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho americano e francês.  
Amadurecimento em carvalho francês por 12 meses.  
Vinho não filtrado, é recomendado decantar.

COMENTÁRIOS: Rubi intenso, com boa intensidade.  
Aromas típicos da variedade, tais como frutas vermelhas maduras (framboesa), especiarias, baunilha e tostado. Na boca é elegante e delicado, com corpo médio, ótima fruta, boa persistência e retro-olfato frutado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes delicadas grelhadas e suculentas, hambúrguer, pizzas com cobertura de embutidos, costeleta de cordeiro, queijos neutros como Gouda e Emental.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554