

Durigutti
DURIGUTTI FAMILIA 2009
Mendoza, Argentina



UVAS: 85% Malbec, 5% Syrah, 4% Bonarda, 3% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon.

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Metade do vinho faz maceração a frio por 9 dias a 8°C e a outra metade por 7 dias a 5°C. Fermentação alcoólica em carvalho francês, com leveduras naturais e temperaturas controladas entre 27 e 29°C e 4 remontagens diárias. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Amadurecimento em carvalho francês por 24 meses.

COMENTÁRIOS: Representante do que de melhor se faz hoje na Argentina, este vinho de elite exhibe cor rubi escura e aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, especiarias, tostados, chocolate e notas florais. Na boca é encorpado, equilibrado, com textura macia, ótima fruta, longa persistência, sabor delicioso e intenso retro-olfato frutado.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14,9%


TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e suculentas, cordeiro, aves de caça como perdiz, queijos curados e meia cura.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554