

Durigutti
DURIGUTTI RESERVA BLEND 2010
Mendoza, Argentina



UVAS: 40% Malbec, 28% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah e 5% Merlot.

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Maceração a frio por 10 dias. Fermentação alcoólica com leveduras naturais e temperaturas controladas entre 27 e 29°C com remontagens diárias. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês. Amadurecimento em carvalho francês por 18 meses. Vinho não filtrado, é recomendado decantar.

COMENTÁRIOS: Rubi intenso, exibe aromas de frutas escuras (ameixa), entremeadas a sutis notas florais (violeta), especiarias e fino tostado. Boca com boa acidez, álcool equilibrado, textura macia, boa fruta, taninos finos e longa persistência

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%


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