

Durigutti
DURIGUTTI RESERVA BONARDA 2010
Mendoza, Argentina



UVAS: 100% Bonarda

TIPO: Tinto seco

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

COMENTÁRIOS: Um bonarda em roupagem de gala, de cor rubi intensa e aromas típicos da varietal, que remetem a frutas vermelhas como framboesa e morango, envoltas em fino carvalho, especiarias e chocolate. Na boca é agradável e saboroso, equilibrado, macio e muito persistente.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%


TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

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



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554