

## FICHA TÉCNICA



Tinedo

# Cala n.1

**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Tinto

**VARIEDADE:** Cabernet Sauvignon 10,0%, Syrah | Shiraz 25,0% e Tempranillo 65,0%

**SAFRA:** 2014

**TERROIR:** Tierra de Castilla - La Mancha

**PAÍS:** Espanha

**ÁLCOOL:** 14,5%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16 - 18 °C

Seu rótulo é moderno, traz a imagem de cada rosto que contribui no processo de elaboração deste vinho e apresenta uma profunda relação com o objetivo da Tinedo: vinho como cultura. Esse é o resultado do trabalho integrado do homem com a terra.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelho violáceo.

**OLFATO:** Aroma lembrando frutas vermelhas como morango e cereja com toques florais.

**PALADAR:** Em boca apresenta boa estrutura com taninos vivos e agradável persistência.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas grelhadas, Lasanha de berinjela e Massa ao molho de tomate

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C;
- Maceração pós fermentativa por 7 dias;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática em tanques de concreto sem revestimento;
- Maturação por 1 ano em tanques de concreto sem revestimento e breve passagem por carvalho;
- Estabilização;
- Envase;
- Rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 4,0 g/l de ácido tartárico

SO<sub>2</sub> Total: 0,059 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,40 g/l

pH: 3,80