

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

SO₂ Total: 0,059 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,40 g/l

pH: 3,80