



Tua Rita

Redigaffi



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 100,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Região de 'Colline Metallifere' - Alta Maremma - Toscana

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 15%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Redigaffi é um Merlot \in purezza\, que deve seu nome a um pequeno riacho que corre junto à propriedade. Em 1994, quando Rita e Virgil reservaram duas barricas da produção Merlot, talvez não imaginavam que haviam criado o que se tornaria um vinho de prestígio internacional. A partir das vinhas plantadas em 1988, no coração da empresa, nasceu um vinho excepcional. A localização do vinhedo, a composição do solo e o microclima único, resultaram em um vinho único. O primeiro vinho italiano a receber 100 pontos de Robert Parker.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta coloração púrpura, intensa e profunda.

OLFATO: Um Merlot de exceção. Redigaffi revela-se em finas camadas de frutas negras como mirtilo, ameixa madura e amora, seguidas por voluptuosas notas de chocolate amargo, alcaçuz, pimenta preta, baunilha e incenso, ressaltando a perfeita harmonia entre a fruta e a madeira. Como plano de fundo aparecem sutis nuances mentoladas, entrelaçando os demais aromas e arrematando com delicado frescor.

PALADAR: Mostra-se exuberante e encorpado no paladar, com taninos polidos e longa persistência. Redigaffi é um dos melhores Merlots da Itália, uma verdadeira obra-prima.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Carré de cordeiro e Queijos maduros

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Fermentação alcoólica com pigeage manual e longa maceração;
- Descuba;
- Maturação por 18 - 20 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 15%

Acidez total: 5,07 g/l de ácido tartárico

Extrato Seco: 34,1 g/l

pH: 3,64