



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%
 Acidez total: 4,91 g/l de ácido tartárico
 Extrato Seco: 36,8 g/l
 pH: 3,68

Tua Rita

Rosso Dei Notri


 DOMNO
 IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 16,6%, Cabernet Sauvignon 16,7%, Sangiovese 50,0% e Syrah | Shiraz 16,7%

SAFRA: 2015

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

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Representa muito bem o estilo de vinhos Tua Rita, com diferentes graus de complexidade. As características únicas de cada variedade e de cada parcela específica dos vinhedos, expressa um elemento comum: a capacidade de cada rótulo em transmitir o caráter e a personalização do terroir de Colline Metallifere. Um assemblage de Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, feito a partir de vinhas mais jovens, é o vinho que apresenta o encantador mundo dos vinhos tintos de Tua Rita.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelha rubi, límpido e intenso.

OLFATO: Seu aroma é fascinante, com intensa presença de frutas pretas como amora, ameixa e cereja negra madura, acompanhada por sutis notas de cacau, alcaçuz e especiarias doces.

PALADAR: No paladar o vinho mostra-se macio, com taninos sedosos e acidez firme, resultando em um vinho de boa estrutura e longo final de boca.

HARMONIZAÇÃO: Carré de cordeiro, Queijos maduros e Risoto de cogumelos

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Fermentação alcoólica;
- Descuba;
- Maturação em barricas de carvalho francês - Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave.