



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.



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