

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Teor Alcoólico: 14,5%; Acidez Total: 69,5 meq/l; Açúcar Residual: 0,64 g/l.

Tenuta Argentiera

Argentiera Bolgheri DOC Superiore


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 50,0%, Merlot 40,0% e Cabernet Franc 10,0%

SAFRA: 2018

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C °C

Argentiera Bolgheri DOC Superiore extrai sua força e singularidade do magnífico território em que é gerado. As uvas provêm dos melhores vinhedos da propriedade, sendo elaborado pelo encontro dos varietais Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, tornando-se um vinho de sabor rico e sedoso. A longa maturação em barricas de carvalho francês, o protagonismo e estrutura da Cabernet Sauvignon e o Terroir único da Tenuta Argentiera fazem deste vinho uma das maiores expressões da região de Bolgheri.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Profundo, intenso e vívido vermelho rubi. Límpido, brilhante e com abundante formação de lágrimas.

OLFATO: A gama de aromas que definem o perfil sensorial deste exemplar faz jus ao conceito de complexidade. Excelente concentração de frutas vermelhas e negras maduras conferem identidade e longevidade. Ao longo da degustação, notas de especiarias doces, tabaco e sutil defumação são percebidas.

PALADAR: Denso, intenso e complexo. Sua generosa carga tânica, alicerçada pela elegante acidez, proporciona equilíbrio e longevidade. Embora ainda jovem, é a melhor opção para paladares exigentes e que apreciam vinhos opulentos.

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho de ervas finas, Entrecot e Espaguete ao ragu de pato

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita manual; Desengace; Seleção das bagas; Direcionamento para o tanque por gravidade; Fermentação alcoólica e maceração em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 28°C e 30°C durante 25 a 30 dias; Fermentação malolática; 50% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês de primeiro uso e 50% em barricas antigas; Assemblage; Envase e rotulagem.