

FICHA TÉCNICA



Varvaglione

Moi Primitivo Puglia IGP

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Primitivo 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Provincia di Taranto - Puglia

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 - 16 °C

Incorpora o conceito da linha jovem, em seu bouquet mostra aromas com nuances de especiarias, cassis e violeta. Em boca é equilibrado com taninos macios, persistente e com notas de frutos secos, tâmara e ameixa. Cód. EAN: 8031303000147 | Cód. DUN: 8031303000680

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas com toques de ameixa e cassis.

PALADAR: Em boca é um vinho equilibrado e com taninos macios.

HARMONIZAÇÃO: Massa ao molho de berinjelas, Beirute de filé mignon e Bife de alcatra

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura entre 25°C e 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Estabilizações, envase e rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,0%Acidez Total: 5,73 g/l de ácido tartáricoAçúcares totais em glicose: 7,20g/lpH: 3,55