

# TERRAE SO2 FREE GARNACHA

Vinho jovem produzido a partir de uvas cultivadas em agricultura orgânica, e elaborado sob rigoroso controle que é aplicado nas regulamentações ecológicas da vinícola. Para este vinho foi feita uma seleção manual das melhores uvas Garnacha de diferentes partes do nosso vinhedo. Uma matéria-prima de primeira qualidade.



Baixo Aragón - Espanha



100% Garnacha (Vinho orgânico)



Este vinho é feito com uvas Garnacha, selecionadas no vinhedo, com um volume de álcool de cerca de 14° e acidez equilibrada. O processo de maceração dura um período de 24 horas, caracterizado pela fria pré-fermentação. O processo de fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada de 8 a 10 dias com leveduras autóctones. O vinho é removido da maceração e mantido sur lie enquanto faz a fermentação maleolática de forma espontânea. Clarificação suave com bentonitas e finalmente é retirado os sedimentos por decantação. No processo não há adição de sulfito e não há contato com o oxigênio em nenhuma parte do processo.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta de excelente intensidade.



A fruta enche nosso nariz com um perfume surpreendente fresco e mistura de frutas vermelhas e morangos doces.



Na boca é fresco, ágil em seu passo, com notas doces e frescor. A acidez, bem equilibrada com o álcool, o torna agradável e um longo retrogosto.



Temperatura de serviço entre 12°C a 14°C.



Ideal para acompanhar pratos de carne e queijos fortes.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,4 g/l

Acidez Total: 5 g/l

PH: 3,77



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**