


# CLOUD BREAK ZINFANDEL

Califórnia - Estados Unidos



 100% Zinfandel

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 4 g/l

Acidez Total: 6 g/l


PH: 3,70

Vinificação: 10 a 14 dias de fermentação à 78°C a 85°C.

 Envelhece aço inoxidável com carvalho francês.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho escuro

 Aromas de ameixa com cranberry seca e café.

 No paladar apresenta fruta gelatinosa com final suave e aveludado.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Bem como aves, carne de porco, cordeiro, pizza e massas apimentadas.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

  
**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)