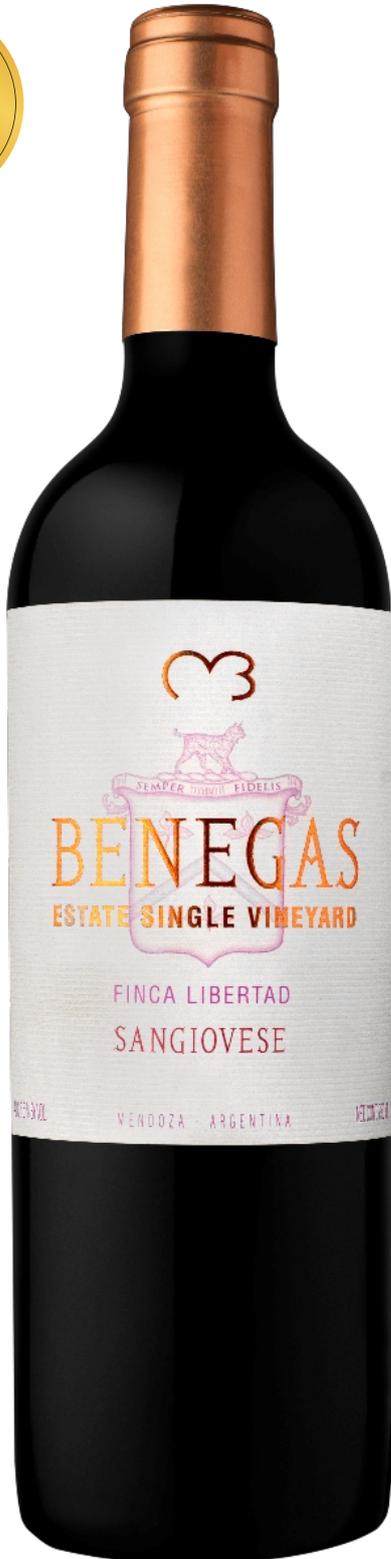


BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LIBERTAD SANGIOVESE

Dizia-se que a Sangiovese era uma das mais antigas variedades tintas da Itália, tendo sido cultivada desde a época dos etruscos, que viviam onde hoje é a Toscana, mil anos antes de Cristo nascer. Porém, pesquisas recentes sugerem que a Sangiovese não é tão antiga quanto se pensava, não. Assim como a Pinot Noir, a Sangiovese é uma cepa camaleão, muito influenciável pelo terroir.



Mendoza - Argentina



100% Sangiovese



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25°C. Maceração fermentativa durante 2 semanas. Desborre e fermentação maloláctica natural.



Envelhece 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho granada com reflexos rubi.



Aroma com notas de frutas negras maduras, e a frescura característica do varietal se conjugam com as notas de fermentação que aportam elegância e aromas de baunilha e cacau.



Desde a entrada é um vinho fresco, integrado com grande acidez que se equilibra com o álcool e os taninos redondos, que acompanham até o final herbáceo e persistente deixando retrogosto suavemente defumado.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Harmoniza com queijos maduros (de vaca e ovelha). Também é bom companheiro de massas com molho de cogumelos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 1,73 g/l

Acidez Total: 4,5 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO