


PIATTELLI TRINITÀ GRAND RESERVE

Mendoza - Argentina



- 93 Pontos Tim Atkin
- 92 Pontos Wine Spectator
- 91 Pontos James Suckling
- 91 Pontos Wine Enthusiast

Como o nome alude, Trinità é uma mistura precisa de três uvas. As uvas Malbec, Trinità, Cabernet Sauvignon e Merlot são cultivadas em vinhas entre 30 e 70 anos, localizadas no prestigiado Luján de Cuyo (DOC) e Vale de Uco. As vinhas são geridas para obter uma média de apenas 3,8 quilos de fruta por videira e 3,1 toneladas por acre.

 73% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon e 12% Merlot


Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,96 g/l


Acidez Total: 8,17 g/l


PH: 3,7


Vinificação: Colheita manual. As uvas foram submetidas a 5 dias de maceração a frio e, em seguida, a fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável com temperaturas controladas. Maceração total de 24 dias.

 Envelhece 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho.

 Aroma com muita fruta vermelha e especiarias, dado seu armazenamento em barricas de carvalho.

 Em boca é intenso, elegante e vibrante.

Harmonização: Carnes vermelhas, queijo azul, pato, cordeiro e massas.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA