

## VINHO TINTO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOC 92

País de Origem	Itália
Região	Manduria
Produtor	San Marco
Safra	2020
Castas	Primitivo di Manduria
Temp. Serviço	10° a 12°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Assados   Carnes Grelhadas   Salames   Queijos curados
Análises	Álcool: 14,48%      PH: 8,20 Acidez: 4,89g/l      Açúcares Totais: 8,00g/l
Barrica	18 meses em barricas francesas
Vinificação	Colheita manual acontece no final de setembro. Após passagem pela mesa seletora, as uvas seguem para maceração com contato com a pele durante 8-10 dias à temperatura controlada de 28/30°C. Após fermentação o vinho segue para envelhecimento em carvalho francês.
Notas de Prova	De coloração rubi profunda, seus aromas remetem a frutas negras, como ameixa e um leve toque de especiarias.

Seu paladar é seco, intenso e encorpado com as mesmas notas identificadas no aroma.

Final de prova é longo e agradável.



**Cód: 24543**