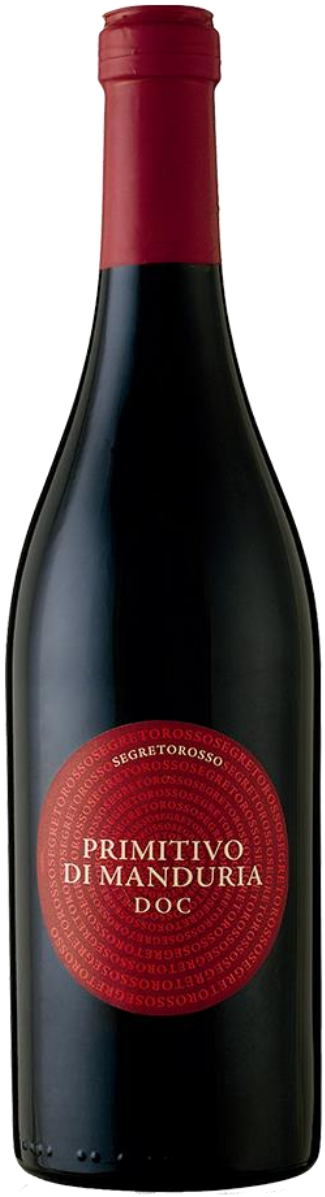
Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO PRIMITIVO DI MANDURIA SEGRETO ROSSO DOC



Cód. 24572

País de Origem	Itália
Região	Manduria
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	2020
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	18 a 22ºC
Guarda	6 anos
Harmonização	Massas picantes | Carne vermelha Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 14,10% Acidez: 4,94g/l Açúcares totais: 14,10g/l
Barrica	4 a 6 meses em barricas de carvalho.
Vinificação	Uvas colhidas à mão, vinificação tradicional de vinho tinto com a maceração das peles para melhorar a cor e o aroma. Depois, segue para afinamento em carvalho de 4 a 6 meses até o engarrafamento. A fermentação é feita em tanques de aço com temperatura controlada.
Notas de Prova	De coloração rubi profunda, seu aroma frutado é delicioso com notas de frutas maduras e cerejas. No paladar, o vinho é seco, bem equilibrado, de boa estrutura com taninos suaves e um paladar de cerejas no final. É um vinho agradável, pronto para beber e pode ser consumido em todas as estações.