

Almadén

Pinotage



Vinho tinto da variedade Pinotage, cultivada em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Vinho de ótima relação custo/benefício, de cor rubi, com notas de frutas vermelhas, boa maciez e volume em boca.

VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Pinotage
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura de 24 a 26°C; Maceração curta para delicada extração polifenólica; Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação do vinho em tanques de aço a 18°C.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho rubi, com traços violáceos.
Olfato	Aroma vinoso, com predominância frutada, cereja, e mirtilo.
Gosto	Vinho muito macio, de sabor aveludado e paladar equilibrado.

Temperatura Ideal: 16°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar comidas de média estrutura, petiscos salgados, lasanhas, massas com molhos estruturados, risotos, pizzas, galeto assado ou carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

