

PREMIUM

DE LUCCA RÍO COLORADO

Tinto



PAÍS

UY

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

Bodega De Lucca

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelho rubi profundo. Aromas complexos de fruta madura, couro e tabaco. Na boca, mostra-se concentrado, elegante e fresco.

TERROIR

O cultivo é cuidadoso e praticado sob uma produção integrada, com grande respeito ao meio ambiente. A colheita é feita sempre buscando atingir a adequada maturação fenólica, acidez, PH e teor de açúcar.

ELABORAÇÃO

As uvas provêm das melhores parcelas dos vinhedos, sendo sua produção a mais baixa: 45 hectolitros por hectare. A colheita é manual, seguida de maceração a frio pré-fermentação, fermentação alcoólica e maceração pós-fermentação, processo que dura cerca de 15 dias. O vinho passa 18 meses em madeira, numa combinação de barricas novas, de 1, 2 e 3 anos de uso.


SAFRA 2008

UVAS

50% Cabernet Sauvignon,
30% Tannat e 20 % Merlot

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo
menos 3 anos.

 Madeira
moderada.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas com molhos fortes.

QUANDO BEBER

Consumir a partir de agora, ficando melhor em 2 a 3 anos e até 10 anos após a safra.