

PREMIUM

DE LUCCA RÍO COLORADO

Tinto




SAFRA 2018

UVAS

40% Cabernet Sauvignon,
40% Tannat e 20 % Merlot

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo
menos 3 anos.

 Madeira
moderada.

PAÍS

UY

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

5,1 g/l

PH

3,8

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de ervas aromáticas, frutas e notas de 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. As uvas provêm das melhores parcelas dos vinhedos, sendo sua produção a mais baixa: 45 hectolitros por hectare.

ELABORAÇÃO

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 barricas de carvalho francês, numa combinação de barricas novas, de 1, 2 e 3 anos de uso.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas e pratos de sabores intensos.

QUANDO BEBER

Pronto para consumo, pode ser guardado por 10 anos ou mais.