

PREMIUM

DE LUCCA NERO D'AVOLA SINGLE VINEYARD

Tinto



SAFRA 2018

UVAS

100% Nero D'Avola

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

UY

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

Bodega De Lucca

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de especiarias e frutas vermelhas, é um vinho amável na boca, com taninos redondos e suaves, que remetem a frutas vermelhas, deixando uma sensação de frescor e delicadeza.

TERROIR

As videiras de mais de 10 anos se encontram em uma parcela única, na região de Colorado, sobre pequenas colinas, em um dos locais mais altos de Canelones. Os solos são calcário e argilosos. É praticada uma produção integrada, com manejo cuidadoso das videiras, sem utilização de fertilizantes químicos, usando compostos próprios.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. As uvas são desengaçadas e prensadas e a fermentação é realizada em barricas de 225 litros, com pigeage de duas a três vezes por dia. Passagem de quase um ano por barricas de dois a três anos de uso.

HARMONIZAÇÃO

Para beber sozinho ou para acompanhar refeições.