# De Lucca Río Colorado 2018

*Tinto*

**PAÍS**
Uruguai

**REGIÃO**
Canelones

**PRODUTOR**
De Lucca Wines

**TEOR ALCOÓLICO**
14%

| AÇÚCAR | ACIDEZ | PH |
|---|---|---|
| 1,5 g/l | 5,1 g/l | 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.

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

**CARACTERÍSTICAS**

- E Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada