

FICHA TÉCNICA SFERA TEROLDEGO 2020

Descrição: VINHO TINTO SECO FINO TEROLDEGO 2020

SFERA é um corte elaborado apenas com a variedade teroldego. O vinho caracteriza-se pelo perfeito equilíbrio entre três distintos métodos de elaboração, o tradicional, a termo vinificação e a fermentação integral em carvalho. Com visual límpido e brilhante, tem coloração rubi intenso com toques violáceos. No olfato apresenta baunilha, ameixa preta, framboesas, cacau, nozes, manteiga e pimenta preta. Em boca é equilibrado com taninos marcantes e maduros e de boa persistência.

1/3 da uva desengaçada, maceração com as cascas por 18 dias, fermentação alcoólica e malolática em tanques de aço inox (tradicional).

1/3 da uva desengaçada, aquecimento do mosto (termovinificação) fermentação alcoólica e malolática em tanques de aço inox.

1/3 da uva desengaçada, maceração com as cascas por 7 dias em barrica de Carvalho Francês, separação das cascas e retorno do vinho a barrica para fermentação alcoólica e malolática.

Apos 1 ano os 3 vinhos foram unidos, filtrados em filtro tangencial e engarrafado, maturando por mais 14 meses na garrafa

3218 garrafas produzidas Teor alcoólico: 13.% Vol. Temperatura de serviço: 12° a 18°C.

Código Interno: 9031968

NCM: 22041090

EAN 13: 789890100575-9

Quantidade por caixa: 6

Peso por caixa: 7,2KG



VÍNICOLA ARBUGERI LTDA

ESTRADA MUNICIPAL DO VINHO 4525
3ª LÉGUA CAXIAS DO SUL | RS | BRASIL
CNPJ: 03747311/0001-07
FONES : 55 54 3215-4393 E 55 54 3202-5734