

FICHA TÉCNICA CORTE XXV

Descrição: VINHO TINTO DE MESA SECO FINO CORTE XXV NO-VINTAGE

XXV é o mais singular fruto dos 25 anos de dedicação de toda uma família a elaboração de vinhos. Assim como nos grandes whiskies este vinho contempla um blend de diversas safras, selecionadas cuidadosamente pelos enólogos Eduardo Arbugeri e Gustavo Arbugeri, em homenagem aos fundadores da empresa.

Elaborado a partir de um corte composto pelas variedades Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat colhidas manualmente, tem em seu blend a complexidade de 24 vinhos distintos de barricas de carvalho americano e francês, 1º uso, das safras 2017,2018,2019,2020 e 2021 todos os vinhos tem fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, induzidas por leveduras selecionadas e fermentação malolática espontânea nas barricas; após engarrafado ficou por 30 meses repousando e amadurecendo na cave.

Lote: 2000 garrafas de 750ml

Teor alcoólico: Grad. Alc. 14,3% vol

Temperatura de serviço: 15° a 18°C

Por possuir longo período de estadia em barris de carvalho e cave, recomenda-se uma aeração antes de seu consumo.

Para melhor apreciação da complexidade do corte XXV, recomenda-se, após aberto e aerado, degustar por um período não inferior a 90 minutos, com intervalo entre cada hausto de 15 em 15 minutos, assim conseguindo identificar as 4 fases do produto (1ª intensidade do Tannat 2ª pluralidade do cabernet sauvignon 3ª delicadeza do Merlot 4º equilíbrio da complexidade.

VÍNICO LA 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

Código Interno: 223

NCM: 22041090

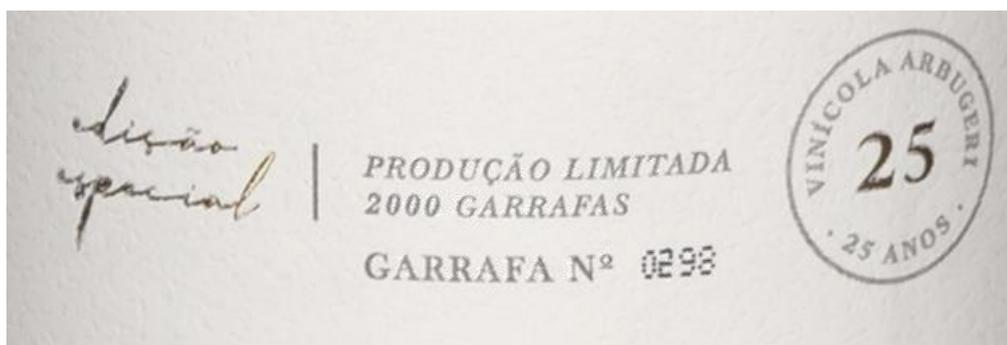
EAN 13: 7898901005957

Quantidade por caixa: 4

Peso por caixa: 7,9

Quantidade de caixas por lastro: 15

Quantidade de caixas por pallet: -



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