

## FICHA TÉCNICA CORTE XX

**Descrição:** VINHO TINTO DE MESA SECO FINO CORTE XX NO VINTAGE

XX é o mais singular fruto dos 20 anos de dedicação conjunta de Cazemiro Arbugeri e Valmor Arbugeri a elaboração de vinhos de alta qualidade. Assim como nos grandes whiskies este vinho contempla um blend de safras, selecionadas e assinadas cuidadosamente pelos 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 26 vinhos distintos de barricas de carvalho americano e francês novas, das safras 2010,2011,2012,2013,2014 e 2015 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 60 meses repousando e amadurecendo na cave.

Lote: 2000 garrafas de 750ml  
Teor alcoólico: 13.5% 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 XX, 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**

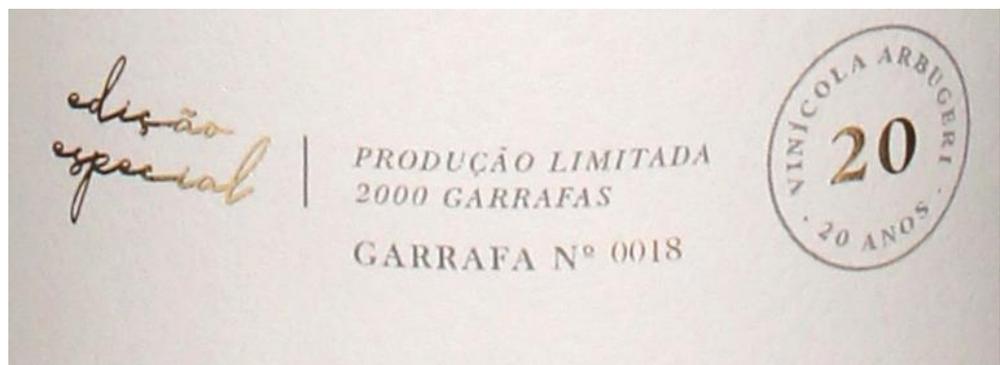
**EAN 13: 7898901005957**

**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