



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

BARBÆRA

Origem: Caminhos de Pedra – Bento Gonçalves (RS).

Variedade: Barbera (100%).

Graduação alcoólica: 11,5% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: dez meses em barricas Seguin Moreau de segundo e terceiro usos.

Análise Visual: límpido e brilhante. Apresenta coloração vermelho rubi intenso.

Análise Olfativa: apresenta-se límpido, franco, intenso e complexo, de ótima intensidade, sugere notas de uva passa, ameixa e alcaçuz. Apresenta harmonia entre a fruta e a madeira.

Análise Gustativa: harmônico, seco, persistente, com acidez equilibrada, os taninos estão macios e polimerizados. Apresenta ótima persistência. Média estrutura, com um bom volume de boca, e equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo. Adapta-se perfeitamente à mesa como um vinho de alto poder gastronômico.

Serviço: Temperatura ideal de serviço situa-se entre 15 e 18°C.

Harmonização: É um vinho leve, harmônico e gastronômico, que acompanha perfeitamente o churrasco gaúcho, carnes vermelhas, principalmente as caças, feijoada, molhos vermelhos, risotos, pratos com funghi e ou trufas, alguns tipos de queijos.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

