

# OIRAD

## Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Dedicado ao bom gosto de quem aprecia vinhos de qualidade. Realizado com uvas maduras, o sol, a luz e o mar adicionam perfumes intensos e sabores únicos. A graça deste vinho doce exprime todas as sensações que o mediterrâneo sabe oferecer. Ótimo com queijos com ervas, harmonização excepcional com doces secos.



## NOTAS DE VINHO

<b>OIRAD</b>	
<b>Chão:</b>	Pobre e pedregoso com exposição a Norte-Leste
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Segunda década de setembro com 320/330 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Seleção atenta de cachos extra maduros com desengace e esmagamento suave, fermentação com breve maceração em temperatura controlada entre 15 e 18°C
<b>Requite:</b>	Em tanques de aço durante 3-4 meses, 90 dias em caratelli (*) de carvalho e 3 meses em garrafa
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 40x26 mm
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 14-14,5% vol., acidez total 5,2 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 125 g/l
<b>Características organolépticas:</b>	Cor amarelo ouro brilhante, perfumes florais intensos com notas aromáticas de mel e amêndoas, gosto doce, suave, harmônico e agradável.
<b>Emparelhamentos:</b>	No fim da refeição com queijos com ervas e com doces secos; vinho de meditação
<b>Temperatura de Serviço:</b>	12
<b>Formato:</b>	14°C