

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



El vino es dulce y delicadamente perfumado, con un sabor aterciopelado y armonioso. Con su color rojo rubí claro, se adapta perfectamente como vino de postre. Tras la selección de las uvas, se procede a la vinificación con maceración a temperatura controlada durante 15 días y crianza de 24 meses en barricas de roble francés. Muy alcohólico, combina bien con postres de sapa, pasteles de chocolate y tartas de frutos rojos. Temperatura de servicio 14°C.



NOTAS DE VINO

GIRÒ

Terreno: Calcáreo, arcilloso a 120 metros sobre el nivel del mar en la campiña Srdiana

Clima: Mediterráneo, con inviernos suaves, precipitaciones moderadas y veranos calurosos y ventosos

Cosecha: Alrededor de la primera decena de octubre, las uvas se recogen a mano con 300 g/l de azúcar

Vinificación: Cuidadosa selección de la uva, despallado y estrujado suave, maceración a temperatura controlada a 22/24°C durante 15 días con remontados cada 6 horas durante 10 minutos

Refinamiento: Durante 24 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 4 meses en botella

Embotellado: En atmósfera de nitrógeno

Los datos analíticos: Grado alcohólico 14,50-15,50 vol., acidez total gr/l 5, azúcares residuales gr/l 50

Características organolépticas: Color rojo rubí con reflejos granates, aromas intensos de fruta sobremadura y notas especiadas, sabor dulce suave, pleno, sabroso, armonioso y envolvente

Emparejamientos: Combina bien con tartas de sapa, tartas de chocolate y tartas de frutos rojos.

Temperatura de servicio: 14°C

Formato: 37,5 cL

PREMIOS: