Tenute Santamaria

BARBERA

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Um vinho tinto decidido, que une força e requinte. Maturado em barricas durante um ano, liberta aromas intensos de cereja, groselha e sotobosque. No paladar é quente, envolvente e persistente, com notas que evoluem com o tempo. Perfeito com assados, caça e queijos curados.

NOTAS DE VINHO

BARBERA

Chão:	Calcário, arenoso argiloso com exposição noroeste / sudeste, 115 m acima do nível do mar
Clima:	Mediterrâneo, com invernos amenos, chuvas moderadas e verões quentes e ventosos
Colheita:	Por volta da primeira dezena de setembro, as uvas são colhidas com 230 g/l de açúcares
Vinificação:	Desengace e posterior esmagamento. Fermentação com longa maceração a temperatura controlada de 24/26ºC durante 20 dias; remontagens a cada 6 horas por 10 minutos
Requinte:	Em barricas de carvalho francês por cerca de 12 meses
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,25 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 3 g/l
Características organolépticas:	Cor vermelho rubi intenso com reflexos violetas que tendem ao granada com o envelhecimento, aromas de bosque, vinoso, cereja e groselha. Sabor quente, envolvente e persistente. Harmonizações: Assados de carnes vermelhas, caça, queijos curados e charcutaria.
Emparelhamentos:	Assados de carnes vermelhas, caça, queijos curados e charcutaria.
Temperatura de Serviço:	18ºC
Formato:	75 cl