

Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.



Um vinho tinto intenso e aveludado, que encerra a alma do Mediterrâneo. Matura lentamente em grandes barricas de carvalho, libertando aromas de amora em compota e sotobosque. Na boca é suculento, persistente e harmonioso. Ideal com carnes vermelhas, caça e queijos curados.



NOTAS DE VINHO

CARIGNANO

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 de meados de setembro, as uvas são colhidas com 230 g/l de açúcares

Vinificação: Desengace e posterior esmagamento. Fermentação com maceração a temperatura controlada de 23/25°C durante 10 dias; remontagens a cada 4 horas por 10 minutos

Requite: Em barricas de carvalho de 3.300 litros por cerca de 12 meses

Engarrafamento: Em atmosfera de nitrogênio

Os dados analíticos: Teor alcoólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,4 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 4 g/l

Características organolépticas: Cor vermelho rubi intenso, aromas de bosque e compota de amora. Sabor aveludado, intenso, fruta suculenta e persistente.

Emparelhamentos: Assados de carnes vermelhas, caça, queijos curados e charcutaria

Temperatura de Serviço: 18°C

Formato: 75 cl