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 23/25ºC durante 10 dias; remontagens a cada 4 horas por 10 minutos
Requinte:	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:	18ºC
Formato:	75 cl