

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



O vinho é doce e delicadamente perfumado, com um sabor aveludado e harmonioso. Com a sua cor vermelha rubi clara, é perfeitamente adequado como vinho de sobremesa. Após selecção das uvas, procede-se à vinificação com maceração a temperatura controlada durante 15 dias e estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês. Muito alcoólico, acompanha bem sobremesas de sapa, bolos de chocolate e tartes de frutos vermelhos. Temperatura de serviço 14°C.



NOTAS DE VINHO

GIRÒ

Chão: Calcário, argiloso, a 120 metros de altitude, no interior da Sèrdiana

Clima: Mediterrânica, com invernos suaves, chuvas moderadas e verões quentes e ventosos

Colheita: Por volta dos primeiros dez dias de Outubro, as uvas são colhidas à mão com 300 g/l de açúcar

Vinificação: Selecção cuidadosa das uvas, desengace e esmagamento suave, maceração a temperatura controlada a 22/24°C durante 15 dias com remontagens de 6 em 6 horas durante 10 minutos

Requite: Estágio de 24 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês e 4 meses em garrafa

Engarrafamento: Em atmosfera de azoto

Os dados analíticos: Teor alcoólico 14,50-15,50 vol., acidez total gr/l 5, açúcares residuais gr/l 50

Características organolépticas: Cor vermelha rubi com reflexos granada, aromas intensos de frutos muito maduros e notas de especiarias, sabor suave, cheio, saboroso, harmonioso, doce envolvente

Emparelhamentos: Acompanha bem bolos de sapa, bolos de chocolate e tartes de frutos vermelhos.

Temperatura de Serviço: 14°C

Formato: 37,5 cL

PRÊMIOS: