

OIRAD

Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Dedicado ao bom gosto de quem aprecia vinhos de qualidade. Realizado com uvas maduras, o sol, a luz e o mar adicionam perfumes intensos e sabores únicos. A graça deste vinho doce exprime todas as sensações que o mediterrâneo sabe oferecer. Ótimo com queijos com ervas. Harmonização excepcional com doces secos.



NOTAS DE VINHO

OIRAD	
Chão:	Pobre e pedregoso com exposição a Norte-Leste
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Segunda década de setembro com 320/330 g/l de açúcares
Vinificação:	Seleção atenta de cachos extra maduros com desengace e esmagamento suave, fermentação com breve maceração em temperatura controlada entre 15 e 18°C
Requite:	Em tanques de aço durante 3-4 meses, 90 dias em caratelli (*) de carvalho e 3 meses em garrafa
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 40x26 mm
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 14-14,5% vol., acidez total 5,2 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 125 g/l
Características organolépticas:	Cor amarelo ouro brilhante, perfumes florais intensos com notas aromáticas de mel e amêndoas, gosto doce, suave, harmônico e agradável.
Emparelhamentos:	No fim da refeição com queijos com ervas e com doces secos; vinho de meditação
Temperatura de Serviço:	12
Formato:	14°C