

Pedro... Castas Negras

PRODUTO Vinho Nobre Fino Tinto Seco

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA Não safrado

LOTE 5

ORIGEM Antônio Prado - RS

Nº DE GARRAFAS 3.600

GRAU ALCÓOLICO 14,5% vol.

CASTAS Cabernet Sauvignon / Merlot / Tannat / Alicante Bouschet

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaldeira

PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta

DATA DE COLHEITA Março de 2021/2022

TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos

MACERAÇÃO A frio, 21 dias em contato com as cascas

FERMENTAÇÃO Aço inox com controle de temperatura

ESTÁGIO EM BARRICAS 12 meses em barricas

de carvalho francês e americano

ENGARRAFAMENTO Novembro de 2023

PERFIL DO PRODUTO

Vinho estruturado, com personalidade
e grande potencial de guarda.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração vermelho rubi intenso.

OLFATIVO Frutas negras em calda com notas balsâmicas,
de especiarias e chocolate.

GUSTATIVO Persistente, de corpo forte, com taninos elegantes.
Traz notas de especiarias, caramelo e frutas secas.

HARMONIZAÇÃO Assados, carnes vermelhas, carnes de caça,
cordeiro e pato. Gastronomia mais condimentada e encorpada.

Z ZANELLA
VINÍCOLA

