

## VINHO TINTO PRIMITIVO DI MANDURIA SEGRETO ROSSO DOC

País de Origem	Itália
Região	Manduria
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	2019
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	18 a 22°C
Guarda	6 anos
Harmonização	Massas picantes   Carne vermelha Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 14,10% Acidez: 4,94g/l      Açúcares totais: 14,10g/l
Barrica	4 a 6 meses em barricas de carvalho.
Vinificação	Uvas colhidas à mão, vinificação tradicional de vinho tinto com a maceração das peles para melhorar a cor e o aroma. Depois, segue para afinamento em carvalho de 4 a 6 meses até o engarrafamento. A fermentação é feita em tanques de aço com temperatura controlada.
Notas de Prova	De coloração rubi profunda, seu aroma frutado é delicioso com notas de frutas maduras e cerejas. No paladar, o vinho é seco, bem equilibrado, de boa estrutura com taninos suaves e um paladar de cerejas no final. É um vinho agradável, pronto para beber e pode ser consumido em todas as estações.



Cód. 24572