

VINHO TINTO PRIMITIVO DI SALENTO IGP MARCOS CAFU

País de Origem	Itália
Região	Puglia - Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2018
Castas	Primitivo e Malvasia Nera
Temp. Serviço	17 a 18°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Carnes grelhadas Embutidos Queijos curados
Análises	Álcool: 14,24% Acidez: 6,83g/l Açúcares totais: 7.0g/l
Barrica	9 meses em barrica e 6 meses em tanques subterrâneos
Vinificação	Este vinho é um corte clássico da região de Salento. As uvas são colhidas manualmente logo no início da manhã e segue para adega, onde passam pela mesa seletora. As uvas são fermentadas separadamente e o enólogo escolhe os melhores lotes para estágio em barricas de carvalho e posterior blend, que ficara em tanques de aço subterrâneos

Notas de Prova

O projeto Wine of Champions surgiu de um sonho de Fábio Cordella, ex jogador de futebol, em montar a seleção de craques mundiais com icônicos vinhos que remetem as características de cada jogador. Este corte tradicional da região de Salento exemplifica bem o futebol que Cafu apresentou na sua carreira. Um lateral clássico, elegante e longo em sua trajetória. De coloração rubi, seus aromas são de frutas pretas, groselha e especiarias. O paladar é fino, com taninos muito polidos e com a fruta predominante. Seu final de prova é saboroso e longo.



Cód. 11376