

FICHA TÉCNICA

Monte del Frá

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Rondinella 20,0%, Corvinone 40,0% e Corvina 40,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Lena Di Mezzo - Fumane - Vêneto

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Um tinto com estilo elegante e convidativo. Complexo e estruturado, garantindo longa persistência e equilíbrio. Um produto marcante.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: Aroma frutado com notas de cereja, ameixa e toques de alcaçuz. Nuances de especiarias como pimenta e canela.

PALADAR: Em boca é um vinho robusto, equilibrado e de longa persistência.

HARMONIZAÇÃO: Codorna, Quindim e Costelão

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura entre 28°C e 30°C;- Refermentação com a presença das cascas das uvas usadas na elaboração do Amarone;- Fermentação malolática;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação de 100% do vinho em barris de carvalho francês durante 18 meses (barris de 30 hectolitros);- Estabilizações, envase e rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,0%Acidez total: 5,70 g/l de ácido tartárico