

PRIMITIVO SALENTO IGP

Madreterra

Safra: 2020

Uvas: Primitivo 100%

Área de produção: Agro de Galatina (LECCE) - (ITÁLIA)

Tipo de solo: mistura meio solta de areia, silte e argila.

Vinificação: Desengaje com maceração a uma temperatura controlada em tanque de aço inoxidável. Leveduras: selecionadas.

Graduação alcoólica: 13,50 %

Características: Cor vermelho rubi com reflexos granada, aspecto límpido e consistente.

No nariz o vinho é complexo e intenso com notas de geleia de cereja e alfarroba, notas florais de violeta, notas picantes de especiarias, toques de baunilha e chocolate.

O sabor é seco, tânico e quente, bastante macio. Um vinho equilibrado e persistente com uma boa estrutura taninos elegantes e um final longo com uma persistência muito agradável.

Harmonização: Todos os tipos de carnes vermelhas, seja assada as grelhadas, também gordurosas. Ideal com queijos meia cura.

Temperatura para servir: 16 - 18 °C

Palavra para o enólogo: MADRETERRA PRIMITIVO SALENTO: cor vermelho púrpura com reflexos rubi claros, um vinho consistente com muita matéria que já se percebe na degustação olfativa, e depois redescoberto tanto material na degustação do vinho com notas marcadas de amoras silvestres e ameixas. Um vinho sincero, fácil de beber e compreender e que não trai as expectativas.

Sobre as uvas: O termo “Primitivo”, nome desta uva, está relacionado ao tempo de colheita. Ela é uma casta que amadurece precoce, em meados de agosto, antes de outras uvas tintas. Devido ao seu tempo de amadurecimento, esta uva tem grande quantidade de açúcar residual, resultando em vinhos com bom teor alcoólico. Ela é conhecida por produzir vinhos robustos e ricos em taninos. A uva Primitivo é considerada geneticamente semelhante a duas outras uvas cultivadas em outras regiões do mundo: a Tribidrag, na Croácia, e a tradicional Zinfandel, que é extremamente popular na Califórnia.

