



Don Carlo Lazio IGP Rosso · Safra 2019

Este vinho italiano é obtido a partir de uvas Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

A produção é de 60 qq/ha de videiras.

As uvas são colhidas e selecionadas manualmente.

Após serem submetidas a desengace e prensagem suave, fermentam com as cascas em tanques de aço, com numerosos bombeamentos, a uma temperatura entre 24 e 28 °C, por cerca de 12 dias.

Em seguida, o vinho estagia em barricas, onde realiza fermentação malolática e é maturado por cerca de 12 meses.

O último passo é um afinamento adicional na garrafa por cerca de 24 meses antes da comercialização.

Variedades de Uva: 70% Merlot,
15% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

Cor: vermelho rubi escuro e intenso.

Aromas: ricos, com notas de groselha preta, cereja preta, canela e cacau.

Paladar: quente, encorpado e concentrado, com grande duração e persistência.

Harmonização: costela de boi grelhada, cordeiro assado e queijos maduros.

Temperatura de serviço: 16-18 °C

Recomenda-se abrir pelo menos uma hora antes de servir, ou decantar por alguns minutos, para permitir a aeração.

Teor alcoólico: 13,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13

