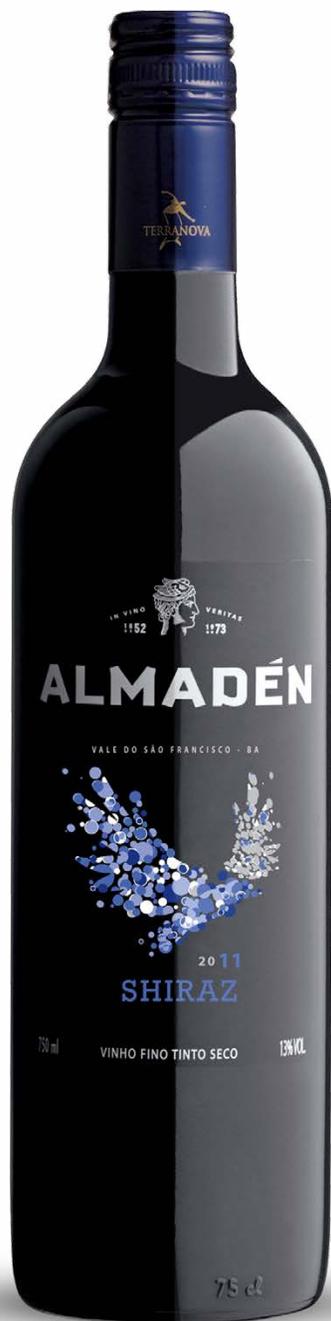


Almadén

Shiraz



Este Almadén Shiraz tem origem na árida e cálida caatinga, Vale do São Francisco/BA. Vinho jovem, de frutado típico, estrutura leve, boca macia e redonda, de baixa intensidade ácida e bom equilíbrio nariz e boca.

VINHA

| | |
|------------|-----------------------------------|
| Região | Vale do São Francisco/BA |
| Solo | Arenoargiloso de topografia plana |
| Clima | Tropical e semiárido |
| Variedades | Shiraz |
| Colheita | Mecânica |

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura de 24 a 26°C; Maceração curta para delicada extração polifenólica; Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação do vinho em tanques de aço a 15°C.

ANÁLISE SENSORIAL

| | |
|--------|---|
| Visão | Média intensidade de cor, com tonalidade vermelho rubi. |
| Olfato | Aroma frutado, morango, com leve toque floral, fino, fresco e típico. |
| Gosto | Estrutura leve, boca macia e redonda, de baixa intensidade ácida e bom equilíbrio nariz e boca. |

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar comidas de média estrutura, petiscos salgados, lasanhas, massas com molhos estruturados, risotos, pizzas, galeto assado ou carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

