



## Barrua Igt 2008

AgriPunica– Sardenha, Itália

Um trabalho primoroso do grande enólogo Sebastiano Rosa. Um vinho especial com muito caráter, potente, redondo, taninos finos, equilibrado. Estampada em seu rótulo a antiga moeda púnica encontrada em escavações na Sardenha.

### Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

### Terroir

País Itália  
Região Sardenha  
Produtor AgriPunica  
Safra 2008

### Elaboração

Uva 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot  
Teor Alcoólico 14,0%  
Amadurecimento Em barricas de carvalho francês durante 18 meses e afinamento em garrafa por mais 12 meses.

### Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi intenso e brilhante.  
Olfativo Complexo aroma de frutas vermelhas maduras, principalmente cerejas negras, notas de pimentas, alcaçuz e chocolate.  
Gustativo Vinho elegante, redondo em boca e equilibrado. Tem bom corpo, estruturado e gastronômico.  
Harmonização Uma ótima combinação para massas com molho vermelho, como ragu e carnes gordurosas.

### Serviço

Temperatura de Serviço 14/18º  
Estimativa de Guarda pronto ou+ 5anos

### Do Produtor

A Punica produz dois vinhos com base na uva Carignano, Barrua e Montessu ambos IGT Isola dei Nuraghi, nome que remete às torres antigas de pedra construídas por nuraghes que habitaram esta ilha do período neolítico até 238 A.C., quando a Sardenha passou a fazer parte do Império Romano. A qualidade de Carignano em Sulcis é excelente, não só pela cor, mas também pela estrutura, a riqueza alcoólica, a maciez de seus taninos e a acidez que lhe confere frescor e elegância. O casamento entre o Carignano e a Sardenha poderia produzir grandes vinhos e já na primeira safra Tachis afirmou: ... Vai ser um vinho surpreendente