



## 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	14/18°
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 Nuragui, 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 a Carignano e a Sardenha poderia produzir grandes vinhos e já na primeira safra Tachis afirmou: ... Vai ser um vinho surpreendente