



ALMAÚNICA QUATRO CASTAS



Vinho tinto encorpado e potente com uma persistência longa e taninos maduros. De cor intensa com notas violáceas, no olfato muito complexo que vai desde hortelã, baunilha, chocolate preto, especiarias, café, defumados e calda de frutas vermelhas maduras. Maturou 24 meses em carvalho francês, somente o Syrah em carvalho americano novo. Vinho de grande potencial de guarda. Com cortes de: 40% Merlot equilíbrio e elegância; 40% Syrah para garantir corpo e textura; 12% Malbec suavidade e intensidade de cor; 8% Cabernet Sauvignon estrutura e pegada. O percentual dos cortes é definido a cada safra pelo enólogo.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Brasil
Região Bento Gonçalves
Produtor Almaúnica
Safra 2014

Elaboração

Uva Blend de 4 castas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Malbec
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento A Syrah 24 meses em barricas de carvalho novo americano, as outras 3 em francês

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo profundo
Olfativo Frutas negras, amora, mirtilo e cassis, com um toque de café, chocolate, chá, mentol
Gustativo Encorpado, frutado com madeira muito presente, boa estrutura, equilibrado e persistente
Harmonização Fraldinha grelhada, hambúrguer de cordeiro, carne de panela, galetto com sopa de capeletti e risoto de linguça

Serviço

Temperatura de Serviço 14/18°

Estimativa de Guarda Pronto para beber ou +5 anos

ALMAÚNICA

Fundada em 2008, a Vinícola Almaúnica tem em seu DNA uma paixão secular pelos vinhos. Foi criada pelos irmãos gêmeos Magda e Márcio Brandelli na cidade de Bento Gonçalves. Filhos de Laurindo Brandelli e Doracy Brandelli, os irmãos montaram uma empresa que alia tradição familiar na cultura do vinho com propostas inovadoras, embasadas no desejo de elaborar produtos nos quais se expressa o amor e o carinho pelas videiras e arte de elaborar vinhos com alegria e prazer.