



ALMAÚNICA PARTE 2

Vinho seguindo o conceito de Grand Cru, termo francês para parcelas de vinhedos e produtores de conceito de altíssimo nível. Seu corte segue as especificações da D.O “Denominação de Origem “ Vale dos Vinhedos de 85% Merlot e 15% Cabernet Sauvignon da safra 2012. Possui cor concentrada, aroma de fruta em compota ao estilo Novo Mundo. Na boca surpreendente pelo equilíbrio, frescor, estrutura e concentração de fruta. Aromas de ameixa seca, geleias, couro, groselha e trufas. Permaneceu por um período de 30 meses em barricas de carvalho francês novas. Engarrafado em maio de 2015, vinho de grande potencial de guarda. Um baaaaita vinho!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Brasil
Região Bento Gonçalves
Produtor Almaúnica
Safra 2012

Elaboração

Uva 85% merlot 15% cabernet sauvignon
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento 30 meses em barricas de carvalho novo francês

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo profundo
Olfativo Frutas negras, ameixa, geleia, trufas, com um fundo de chocolate amargo
Gustativo Encorpado, taninos redondos, madeira integrada, estruturado, potente e muito persistente
Harmonização Carré de cordeiro, hambúrguer dry aged, picanha grelhada com batatas rústicas e aspargos na grelha

Serviço

Temperatura de Serviço 14/18º

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.