



RESERVA

Outubro 2018



Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uva: Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho, 5 meses em tanques de aço inoxidável.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, framboesas e cerejas, notas de especiarias e toques de baunilha e chocolate.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e final equilibrado. Em boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas, além de toques de cravo, baunilha e chocolate.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos leves, massas com molhos vermelhos, carnes de caça, preparações a base de cogumelos, queijos maduros e embutidos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A região da Puglia é uma das responsáveis na disseminação da cultura do vinho em toda a Europa, sendo a porta de entrada também para o restante da Itália. Historicamente produz vinhos há mais de 2 mil anos, mas só ganhou notoriedade internacional em 1974 com a criação da DOC Primitivo di Manduria. Após milhares de anos, seu solo ainda apresenta fragmentos da erosão vulcânica e é riquíssimo em óxido de ferro, oferecendo tipicidade e retratando o que há de melhor na denominação de origem, por isso, a marca carrega em seu nome e de seu vinho ícone a “terra vermelha” da Puglia.