



## Cusumano BENUARA Igt 2013

Este blend de Nero d'Avola e Syrah combina as virtudes da mais famosa uva tinta indígena da Sicília com o refinamento de uma variedade internacional e o uso criterioso do carvalho. Assim, resulta em uma deliciosa e inesquecível combinação de perfumes florais, frutas vermelha e negra, especiarias doces, estrutura sólida, taninos de qualidade, agradável frescor, carvalho e fruta bem integrados e um longo final de boca. Após colhidas manualmente, as uvas são desengaçadas e submetidas a um período de maceração pré-fermentativa a frio (7°C) de 2 dias, para melhor extração dos aromas primários da Nero d'Avola e da Syrah. Em seguida, dá-se início à fermentação alcoólica seguida da maloláctica. Após, ocorre o amadurecimento parte em tanques, parte em madeira. Um baita vinho!!!

### Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto	ROLHA de vidro
----------	-------	------	-------	----------------

### Terroir

País	Itália
Região	Sicília
Produtor	Cusumano
Safra	2013

### Elaboração

Uva	70% Nero D'Ávola 30% Syrah
Teor Alcoólico	14,0%
Amadurecimento	80% em tanques de aço inox com controle de temperatura e 20% em barricas de carvalho francês durante 10 meses.

### Por Murilo Azevedo

Visual	Roxo púrpura e brilhante.
Olfativo	Complexo aroma de frutas vermelhas e negras, com notas de pimentas, especiarias, violeta, alcaçuz e chocolate.
Gustativo	Vinho elegante, redondo, sedoso, aveludado e equilibrado.
Harmonização	Uma ótima combinação para massas com molho vermelho, como ragu e carnes gordurosas.

### Do Produtor

### Serviço

Temperatura de Serviço	14/18°
------------------------	--------

Estimativa de Guarda	pronto ou + 3 anos
----------------------	--------------------

Fundada em 1963, a empresa da família Cusumano começou como uma pequena produtora e fornecedora de uvas para as grandes e tradicionais casas vinícolas da Sicília. Seus primeiros vinhos começaram a ser produzidos no ano 2000, depois de quase 40 anos de estudos e experimentações, já sob a gestão dos jovens irmãos Alberto e Diego Cusumano. Apesar de sua curta história com o produtores de inho, os Cusumanos conhecem intimamente as virtudes de seus vinhedos, os quais estão distribuídos por várias das principais regiões vitícolas da Sicília e mplantados com cepas diversas, segundo a vocação de cada região. Assim, foram e são capazes de produzir vinhos de rara qualidade e por preços tentadores, passando, em poucos anos, do anonimato à condição de estrelas da vitivinicultura siciliana. Os vinhos Cusumano são a própria Sicília em estado líquido, ao mesmo tempo simples e complexos, sutis e intensos, tradicionais e modernos... Puro fascínio!