



IL BRUCIATO

Guado al Tasso

Il Bruciato é o segundo vinho da Tenuta Guado al Tasso e representa com muita propriedade o terroir único e privilegiado desta vinícola. Um vinho muito fácil de tomar, de combinar com diferentes tipos de comida e que agrada inclusive aos paladares mais exigentes. É sem duvida um dos campeões de vendas da família Antinori

Detalhes

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 50% cab.sauvignon 30% Merlot 20% Syrah

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 10 meses em barricas de carvalho francês + 4 meses em garrafa

Safra 2013

Terroir

País Itália

Região Toscana - Bolgheri

Produtor Antinori

por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso com reflexos violáceos

Olfativo Frutas do bosque, especiarias, com notas terrosas.

Gustativo encorpado, equilibrado, com taninos macios e notas de mentol, terra e couro.

Harmonização Carnes de caça, carnes gralhadas com molho condimentado, risoto de cogumelo e queijos de massa dura

Serviço

Temperatura de Serviço 14°

Estimativa de Guarda 10 anos

Dica

Como conservar o seu vinho

Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ser armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz.