



## 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 dúvida 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.