CORDEL

TINTO / SAFRA 2021

Dessa terra nasce o Cordel, que expressa no nome a reverência à riqueza cultural nordestina e que vem de um lugar único, onde estão nossas videiras, a 1.150 metros de altitude. Assim como as rimas ricas de um verso, este blend alcançou sua métrica num estilo maduro e moderno após estágio em distintos perfis de carvalho francês, cada qual com suas nuances.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,2%

COMPOSIÇÃO

45% Cabernet Sauvignon
38% Syrah
17% Merlot

Tempo fermentação alcoólica: 15 dias

Tempo fermentação malolática: 50 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 22ºC a 26ºC

Maturação em carvalho: 12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi de média intensidade.

OLFATIVO

Aroma de frutas vermelhas em calda, com notas mentoladas, toques de pimenta-preta e outras especiarias.

GUSTATIVO

Possui acidez viva e taninos potentes. Retrogosto trazendo notas frutadas, especiarias, com final persistente.