BATEIA

TINTO / SAFRA 2023

Elaborado a partir do corte entre as variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, este vinho maturou (50% do volume) em barricas de carvalho por seis meses, ganhando corpo e sofisticação, enquanto a outra metade estagiou em tanques de aço inox, preservando o frescor e a vivacidade das frutas.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

COMPOSIÇÃO

56% Cabernet Sauvignon
32% Cabernet Franc
12% Syrah

Tempo de fermentação alcoólica: 15 dias

Tempo de fermentação malolática: 30 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 22ºC a 26ºC

Maturação em carvalho: 50% do volume por 6 meses

Estágio em inox: 50% do volume por 6 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho Rubi.

OLFATIVO

O aroma revela frutas vermelhas maduras, especiarias como pimenta rosa e uma sutil nota floral de violeta.

GUSTATIVO

Possui acidez integrada e refrescante, com taninos macios e retrogosto de especiarias.