

COL D'ORCIA OLMAIA 2018

I.G.T. TOSCANA



SOBRE ESTE VINHO

O Olmaia 2018 é um vinho tinto prestigiado de Montalcino, Itália. Feito a partir de uvas Cabernet Sauvignon, envelhecido por 24 meses em barricas de carvalho francês e americano. Com uma cor rubi profunda, oferece um bouquet de frutas vermelhas e baunilha, taninos equilibrados e um final longo e persistente. O meticuloso processo de colheita manual e vinificação da adega Olmaia resulta em um vinho delicado, mas vigoroso.

NOTAS DE PROVA

Taninos equilibrados, frutos vermelhos, bouquet de baunilha e especiarias, final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Fermentado em tanques de aço inoxidável, envelhecido em barricas de carvalho por 24 meses, resultando em um vinho delicado, mas vigoroso.

PRODUTOR
CAL D'ORCIA

PAÍS
Itália

REGIÃO
Montalcino

CLASSIFICAÇÃO
Reserva

ENVELHECIMENTO
24 meses em barricas de carvalho francês de média tostagem (95%) e barricas de carvalho americano (5%)

TIPO DE SOLO
Densidade média com algumas pedras de calcário

TEOR ALCOÓLICO
14.5%

COLHEITA
2018

VARIEDADES DE UVA
Cabernet Sauvignon

COR
Tinto

ESTILO
tranquilo

AROMAS
Frutos vermelhos, baunilha, especiarias

HARMONIZAÇÕES
Bife grelhado, queijos curados, sobremesas a base de chocolate amargo

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8016760003542