

Crear di Vero

Primitivo

DI MANDURIA

DOC - Denominazione di Origine Controllata



TERROIR

Manduria - Itália



SOLO

Argiloso, rico em ferro e microelementos

ALTITUDE

50-150 metros



CASTA

Primitivo

COLHEITA

Final de agosto e primeira safra de setembro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão esporonado

TIPO

Meio Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

5,4 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Médio

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

• **Desengace e prensagem** suave, seguidos de fermentação em tinto, com **longa maceração** com as cascas em temperatura controlada (24-26°C), visando extração plena de cor e estrutura.

BARRICA

Não



VISUAL

Vermelho intenso com reflexos violáceos.



AROMAS

Ampos e complexos, revelando notas de ameixa madura, amarena, compota, especiarias doces e um leve traço balsâmico.



PALADAR

Quente, envolvente, com taninos macios e um final frutado adocicado. Estrutura sólida e persistência marcante.



GASTRONOMIA

Perfeito para carnes vermelhas grelhadas, assados, caça e queijos curados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

185

750 ml

EAN 13: 7897015213104

DUN 14: 27897015213108

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 12 kg

Caixa: 28 x 19 x 33 cm

Garrafa: 9 x 9 x 31,2 cm

Pallet: 20 x 3 = 60 caixas