

Assemblage Creazione

Linha Premium



TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Assemblage Creazione

A Linha Creazione, que faz parte da Linha Premium, é inspirada no poder da criação, a uva eternizada em arte através das mãos do vinhateiro Rogério Carlos Valduga.

Simboliza o respeito pela terra e pelo homem que dela extrai o melhor. Técnica, conhecimento e tecnologia se unem para a obtenção de rótulos únicos. A Linha Creazione expressa o amor, a tradição e a excelência do terroir do Vale dos Vinhedos.



Linha Premium

 **Uvas:** Perfeita junção das variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Ancellotta.

 **Cultivo da uva:** Produção restrita de 02-03 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

 **Safra:** 2019

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 15° a 18° C

 **Lote:** de apenas 4.200 garrafas numeradas.

 **Potencial de evolução:** até 10 anos.

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por, no mínimo, 30 minutos para melhor expressão de seus aromas.

ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace das uvas (separação dos grãos de uva do engaço) separadamente de acordo com a maturação de cada cultivar.
- 4) Fermentação e maceração das uvas separadamente em tanque de aço inox com controle de temperatura por 15 dias.
- 5) Após a fermentação, o vinho (produzido separadamente com cada cultivar) é destinado a tanques de aço inox para estabilização e filtração natural das borras (tartarato), onde permanece por 12 meses.
- 6) Após a estabilização, os vinhos, separadamente, são destinados a maturação/refinamento em barris de carvalho americano de 1º e 2º uso, de média tosta, onde lá permanecem por um período de 12 meses. Ao final do processo é feito o corte/assemblage das variedades.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

-  **Visual:** Vermelho rubi, límpido e brilhante.
-  **Olfativo:** Aroma marcante de frutas negras e vermelhas maduras entrelaçadas com delicadas notas mentoladas. Seus 12 meses de maturação em carvalho proporcionam toques adocicados como baunilha e chocolate.
-  **Gustativo:** No paladar, seus taninos são aveludados, sua acidez é média e seu final é longo e harmônico, repete as notas sentidas no olfato.
-  **Harmonização:** Acompanha bem carnes exóticas e vermelhas untuosas e suculentas, carnes de caça, carré de cordeiro e queijos com maior tempo de maturação.