

# Perfetto Alicante Bouschet

Linha Premium





**TORCELLO**  
VINICOLA BOUTIQUE

# Vinho Tinto Seco Perfetto Alicante Bouschet




## Linha Premium

 **Uvas:** 100% Alicante Bouschet

 **Cultivo da uva:** Produção restrita a 01 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:** 2022

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Gradação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 2.000 garrafas numeradas

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por 40 minutos para melhor expressão de seus aromas.

## ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino


os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.


6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.


7) Envase.


8) Armazenamento em cave.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

 **Visual:** Vermelho púrpura, límpido e brilhante.

 **Olfativo:** Aromas de frutas vermelhas e negras maduras, especiarias como pimenta e canela, notas terrosas como cogumelos e folhas secas encontram-se em perfeita sinergia com os aromas oriundos da maturação em carvalho como baunilha, chocolate, caramelo e tabaco.

 **Gustativo:** Em boca reproduz as notas sentidas no olfato, traz excelente estrutura com taninos presentes e maduros, sua acidez e álcool médios trazem equilíbrio e vivacidade no paladar.

 **Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes exóticas, queijos maturados, pratos condimentados e massas com molhos intensos.