



LIBERWINES **BR**



ALMA RIOS ASSEMBLAGE

2023

Uva: 49% Syrah, 36% Marselan e 10% Cabernet Franc

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada.

Gradação Alcoólica: 14,3%

Temperatura: 16°C a 18°C

Vinícola: Alma Rios

Enólogos: Mauricio Rios

Origem: Alto Paranaíba – Cerrado Mineiro



Notas de Prova: Apresenta cor rubi profunda, revelando intensidade e elegância já no visual. No nariz, exhibe um conjunto aromático complexo, com frutas vermelhas e negras maduras, notas florais, ervas e especiarias picantes, além de sutis toques de ameixa, azeitona preta, defumado e terra. Em boca, mostra-se intenso e equilibrado, com taninos firmes, excelente acidez e textura consistente, culminando em um final carnudo e persistente que prolonga a experiência.



Técnica de Vinificação: Produzido a partir de uvas colhidas manualmente, cultivadas em espaldeira com dupla poda, o vinho passa por fermentação e maturação em tanques de aço inox com temperatura controlada, preservando frescor e tipicidade.



Harmonize com: Ideal para acompanhar carnes vermelhas e massas com ragu robusto, massas bem condimentadas, queijos de sabores fortes, charcutaria.