



LIBERWINES



VALMARINO RESERVA DA FAMÍLIA 2015

Uva: 40% Cabernet Franc,
30% Cabernet Sauvignon,
20% Tannat, 10% Merlot

Amadurecimento: 18 meses
em barricas americanas

Gradação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 18 - 20°C

Vinícola: Valmarino

Enólogo: Marco Antônio
Salton

Origem: Brasil



Notas de Prova: Este blend apresenta coloração rubi-violácea escura, é límpido e brilhante. No aroma, é complexo, com notas frutadas em harmonia com notas de especiarias, geleias, compotas, chocolate, café, melão e de tostagem das barricas. Na boca, demonstra potencial e profundidade, com acidez correta e com taninos longos e adocicados que remetem à uma persistência duradoura, complexa e muito elegante.



Técnica de Vinificação: Envelhecimento em barricas novas de carvalho americano de forte tostagem por um período de 18 meses.



Harmonize com: Massas condimentadas, risoto de funghi, carnes vermelhas em geral, queijos fortes, embutidos e com carnes exóticas.