

FAMÍLIA FARDO ENCONTRO

FIGLIORE

ORIGEM: 2 regiões distintas

PRODUTO: Família Fardo Encontro Fiore – Cortes da Casa

SAFRA: Cuvée das colheitas 2015 e 2016

TIPO DE UVA: 2 tipos de uvas de sendo uma branca e outra tinta

70 % Malbec 2015 – Santa Catarina

30 % Malvasia de Cândia 2016 - Paraná

GRAU ALCÓOLICO: 12 % vol.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2 a 3 kg por planta

COLHEITA: Manual com seleção de cachos

FERMENTAÇÃO:

Tinto: Maceração moderada com as cascas (2 semanas)

Branco: Maceração fria de 12 horas com as cascas e prensagem

ENGARRAFADO: Setembro de 2016

NÚMERO DE GARRAFAS: 6.500

LOTE: Único

ESTILO: Vinho tinto jovem e frutado

GASTRONOMIA: é um vinho raro e para apreciadores de um estilo de vinho particular em que a cor, o aroma e o sabor fogem ao convencional dos vinhos tintos e convidam a uma quebra de paradigmas. A combinação inusitada de uma uva tinta – Shiraz (força) com um uva branca – Malvasia (delicadeza) deixam este vinho com caráter “gastronômico” de harmonizar com os pratos leves e delicados da cozinha contemporânea ressaltando seu sabor e evoluindo junto com a comida. Uma ótima combinação com queijo Camenbert. Temperatura entre 10 e 12 graus.

DESCRIÇÃO:

COR: Cor tênue e um delicado vermelho bordô na sua tonalidade.

AROMA: No nariz predomina a vivacidade e o frescor dos aromas florais e em seguida aparecem as frutas como cereja, manga e melancia e no final um toque de açúcar mascavo.

SABOR: A boca é fresca, levemente acidulada e refrescante, o paladar é elegante e suculento, deixando o vinho fácil de beber e dando uma característica de fácil harmonização e ao final deixa um gostinho de kirsch perfumado e prolongado na boca.