



## VINHO VG ANCELLOTTA 2023

### Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

### Variedade

Ancellotta

### Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

### Volume

750 mL

### Elaboração

Colheita manual, como seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento, permanecendo em maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas. Fermentação tradicional em tinto com maceração e délestage (separação das sementes) durante as remontagens. Fermentação malolática realizada em tanques de aço inox onde o vinho matura por 10 meses em contato com carvalho alternativo francês e americano (aduelas). Filtração leve e posterior engarrafamento.

### Visual

Coloração vermelho rubi intensa e profunda, com traços violáceos e lágrimas densas.

### Olfato

Aromas de frutas negras como mirtilo e ameixa, com notas tostadas e de especiarias, revelando uma grande complexidade aromática.

### Paladar

Em boca é um vinho intenso, com taninos firmes e vibrantes, acidez equilibrada e persistência longa.

### Dados Analíticos

Álcool – 12,8 % v/v

Acidez total – 6,0 g/L

Açúcar – 1,8 g/L

### Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 15-17°C

### Harmonização

Vinho gastronômico que permite harmonização com queijos de longa maturação, massas com molhos condimentados e carnes vermelhas e de caça.

