



AMITIÉ

AMITIÉ COLHEITAS CABERNET FRANC

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. AMITIÉ COLHEITAS expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita. A Colheita de Verão é caracterizada pela viticultura tradicional elaborada na Serra Gaúcha há mais de um século, com uma colheita anual que ocorre entre os meses de janeiro a março em climas temperado e subtropical. Um vinho que expressa a melhor versão do Cabernet Franc da Serra Gaúcha.

Origem: Pinto Bandeira - Serra Gaúcha

Safra: 2020

Colheita: 06 de março de 2020

Altitude: 660m

Latitude: Paralelo 29°

Teor alcoólico: 13%

Variedades: 100% Cabernet Franc

Tempo de maturação: 6 meses em barricas de carvalho francês

Notas de degustação: Coloração rubi brilhante com tons violeta. Aromas intensos de frutas negras, framboesa e especiarias. Paladar intenso, com boa estrutura, acidez equilibrada, taninos elegantes. Apresenta bom volume de boca e retrogosto persistente. A passagem por barricas de carvalho proporcionou ao vinho um toque amadeirado e complexo.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Harmonização: Carnes e queijos como de cabra, além de massas com molhos condimentados. Acompanha muito bem pratos vegetarianos.

Premiações:

- Medalha de Bronze - IWSC Londres



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1015	22042100	7898329411569	67898329411561	28 caixas	112 caixas

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

www.espumantesamitie.com.br

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

comercial@espumantesamitie.com.br

@espumantesamitie

