



AMITIÉ

AMITIÉ COLHEITAS SHIRAZ

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 Inverno iniciada nos anos 2000 acontece em regiões de climas subtropical e tropical de altitude em vinhedos superiores a 1.000m, como a da Serra da Mantiqueira. A colheita acontece uma vez ao ano, nos meses de inverno, de junho a agosto, sendo realizada com a técnica da dupla poda. Um vinho que expressa a melhor versão do Shiraz de Minas Gerais.

Origem: Serra da Mantiqueira - Minas Gerais

Safra: 2020

Colheita: 20 de agosto de 2020

Altitude: 870m

Latitude: Paralelo 22°

Teor alcoólico: 14%

Variedades: 100% Shiraz

Tempo de maturação: 6 meses em barricas de carvalho francês

Notas de degustação: Um vinho de coloração vermelho rubi intenso. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras como amora e framboesa, além notas de chocolate e pimenta negra. Vinho intenso, com taninos aveludados e acidez equilibrada com passagem por barricas de Carvalho.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Harmonização: carnes vermelhas, carnes com molhos, massas.

Premiações:

- Medalha Bronze - Concurso IWSC 2022



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1017	22042100	7898329411613	67898329411615	22 caixas	88 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

