



AMITIÉ

AMITIÉ COLHEITAS BLEND

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 Outono faz parte da viticultura tradicional através de uma colheita anual que ocorre entre os meses Janeiro a Abril. O clima temperado e subtropical com altitudes acima de 1000m propiciam ciclos tardios na colheita, especialmente nas uvas tintas que finalizam amaturação no outono. Um vinho que expressa o melhor do terroir de Santa Catarina.

Origem: Videira - Santa Catarina

Safra: 2019

Colheita: 09 de abril de 2019

Altitude: 1000m

Latitude: Paralelo 28°

Teor alcoólico: 12,5%

Variedades: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon e Montepulciano

Tempo de maturação: 6 meses em barricas de carvalho francês

Notas de degustação: Coloração rubi límpido e brilhante. Apresenta aromas frutados com notas de ameixa. Em boca é elegante, com taninos macios e aveludados, com toques de especiarias e baunilha aportados pela maturação em barricas.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Harmonização: Carnes vermelhas, massas, queijos de sabor marcante.



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1016	22042100	7898961457130	97898961457140	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

