

Gran Aquarius 2017

DESCRIÇÃO

Elaborado a partir de um corte de Ancelotta e Cabernet Sauvignon, com longa passagem por barricas de carvalho francês. Um vinho intenso, com aromas de frutas negras e passificadas, compota e traços sutis de tostado provenientes do carvalho. Volumoso, potente, com presença de taninos maduros e grande persistência.



Produtor
Don Giovanni.



Região/País
Pinto Bandeira, Serra Gaúcha - Brasil.



Uva
Ancelotta e Cabernet Sauvignon.



Maturação
12 a 14 meses em barricas de carvalho.

Tipo Tinto	Teor alcoólico 14%
Volume 750 ml	Temperatura de serviço 16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual
Vermelho rubi intenso e profundo.



Aroma
Inicialmente destaca-se aromas frutados de frutas negras como amoras e mirtilos, seguido por notas de frutas passas, compota e leve tostado, agregados pela passagem em carvalho.



Paladar
Apresenta-se potente e volumoso, com presença de taninos maduros e grande persistência.



Harmonização
Acompanha bem carne vermelha, cordeiro, preparos com pato, queijos curados, massas com molhos fortes e risoto de funghi.

