



SYMPATHEIA

CLASSIFICAÇÃO

Vinho nobre tinto seco

ORIGEM

Serra Gaúcha

UVA

CORTE SECRETO

SAFRA

2020

GRAD. ALC.

14,4% vol.

ELABORAÇÃO

Colheita das uvas com alto grau de maturação tecnológica e fenólica. Vinificação tradicional, uso de leveduras selecionadas, maceração pelicular de cada variedade em separado por 10 a 13 dias, apenas com pigeages. Fermentação maloláctica completa.

Estágio em barrica de carvalho francês de 1º uso por 13 meses.

Envelhecimento em garrafa em nossa cave desde JUL/2021.

Produção limitada de 575 garrafas de 750mL e 50 garrafas Magnum.

