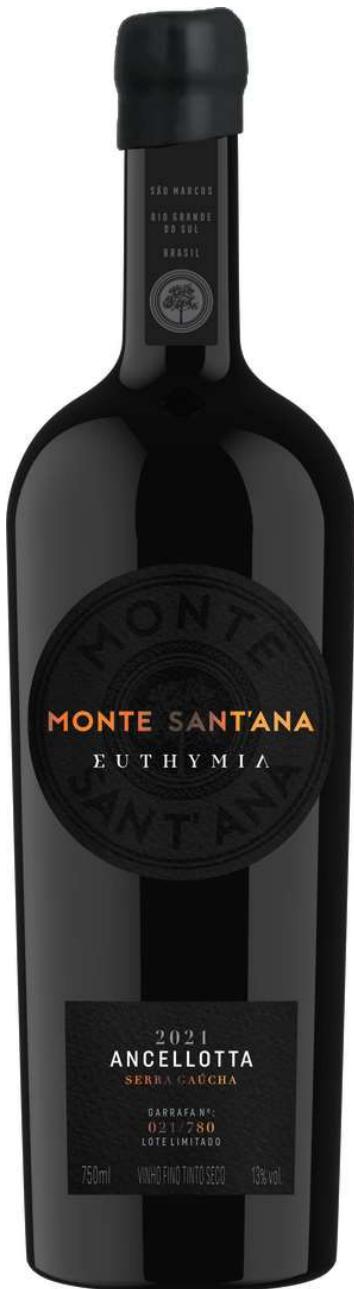




EUTHYMIA

Ancellotta



Uva	100% Ancellotta
Vindima	2021
Grad. Alc.	13% vol.
Origem	São Marcos/RS (vinhedo próprio)
Colheita	Manual, em 22/02/2021
Produção	780 garrafas
Solo	Argiloso de origem basáltica
Altitude	660 m
Afinamento	15 meses em barrica de carvalho americano
Serviço	Recomendado decantação por 1h ou mais

ANÁLISE SENSORIAL



Límpido, de cor vermelho púrpura muito intensa.



Aromas de frutas negras maduras como cassis e groselha preta se unem a notas elegantes de terra, funghi secchi, cacau e baunilha. O carvalho americano adiciona toques doces e tostados, ampliando a complexidade.



Paladar fresco e estruturado, com acidez elevada, corpo médio+, taninos bem fundidos e final persistente.

HARMONIZAÇÃO

- carnes como costela suína, brisket ou cordeiro com crosta de ervas
- assado de carnes gordas
- massas recheadas e gratinadas
- pratos com molhos agridoces ou de especiarias
- queijos intensos.

ELABORAÇÃO

Colheita manual e vinificação em tinto clássica: fermentação alcoólica com uso de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Maceração pelicular realizando-se pipeages por 8 dias. Concluiu fermentação malolática em tanque de inox e após decantação foi barricado para afinamento. Engarrafado em 22/11/2022.