



# EUTHYMIA

## Ancellotta



### 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.

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.

### 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.