

FAMILIA CECCHIN ORGÂNICO NATURAL CRIOLLA 2020



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Família Cecchin, situada em Mendoza, Argentina, é reconhecida por sua longa tradição na produção de vinhos orgânicos, naturais e veganos desde 1959. A vinícola se orgulha de suas práticas agrícolas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e valorizando o processo natural de vinificação. Não utiliza produtos químicos para criar vinhos autênticos que expressam a pureza e a essência das uvas cultivadas em seus vinhedos. Já as uvas Criollas são variedades resultantes do cruzamento de variedades europeias entre si ou de possíveis combinações entre uma variedade europeia e variedades americanas, estas não-viníferas. Este Familia Cecchin Criolla é um vinho que se destaca por sua coloração vermelho claro e por suas notas frutadas e florais no nariz. No paladar, oferece taninos doces e equilibrados, com uma forte presença de frutas, proporcionando uma experiência gustativa envolvente e natural.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.



País:

Argentina



Uva:

Criollas



Temperatura:

16°C a 18°C



Abriu e consumir após:

60 minutos



Teor alcoólico:

14%



Corpo:

●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Peito de Peru defumado, Salame, Salames picantes, Salsicha, Salsicha quente no brioche, Sanduíche de mortadela, Steak tartar, Steak tartare de filé, sem gordura com molho inglês, embutidos e frios, queijos macios.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.