COLHEITA DE INVERNO

IRMÃOS

BORTOLINI MACHADO

CORTE II – 2022

Vinho tinto nobre de colheita de inverno, traz no seu blend a tipicidade e estrutura da Syrah em conjunto com a complexidade da Malbec, ambas colhidas e selecionadas manualmente no inverno da serra da Mantiqueira.
Coloração rubi intenso, com aromas de frutas maduras como ameixa, geleias e um leve toque de especiarias e pimenta negra. Nariz e boca equilibrado, com taninos maduros e redondos, com um final longo e agradável.
Harmoniza bem com queijos nobres, massas e carnes vermelhas. Temperatura de serviço entre 16° e 18°C.

SERRA DA MANTIQUEIRA | MINAS GERAIS | BRASIL

vinicolaobstinado.com.br

Safra: Inverno de 2022
Região: Serra da Mantiqueira
Uva: Syrah (70%) e Malbec (30%)
Garrafas numeradas: 497 garrafas de 750ml e 38 garrafas de 1500ml
Álcool: 14,6%
Açúcar residual: 1,75 g/l
pH: 3,94
Acidez total: 5,7 g/l
Potencial de guarda: 5 anos
Solo: de origem Granítica, Franco-Arenoso e Argiloso apresentando boa drenagem.
Clima: Tropical de altitude com invernos secos e alta amplitude térmica. Extremamente propício para o completo amadurecimento das bagas de uva, durante época de colheita os invernos apresentam noites com 7,0 °C e durante o dia máximas em torno de 30,0 °C. Este terroir proporciona uma colheita de inverno clássica com vinhos aromáticos, frescos e marcantes.

Vinificação: Uvas provenientes de um único vinhedo de 0,6 hectares plantados em altitude média de mil metros com excelente exposição solar norte/noroeste. As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente em 22/julho/2022, e após desengaçadas foram vinificadas em tanque de aço inox com passagem de 10 meses em madeira (staves) de carvalho francês.

vinícola obstinado