TOSCANINI

FAMILIA de VINOS desde 1908

RESERVADO

Supremo

TANNAT - CABERNET FRANC

Vinho de cor avemelalhada com tonalidades violáceas. No nariz, apresenta aroma de frutos negros com toques de especiarias. É bem balanceado na boca, com um prolongado final

Temperatura ideal para servi-lo: entre 16°C e 18°C.

FICHA

Região da produção: Paso Cuello, Uruguai.

Clima: temperado e marítimo, com influência do oceano Atlântico.

Tipo do solo: argila marga, calcário, com boa permeabilidade.

Tipo das uvas: 50% tannat - 50% cabernet franc.

Tipo da colheita: manual.

Esmagado: 100%.

Fermentação alcoólica: 13 dias a 26°C.

Fermentação malolática: espontânea.

Graduação alcoólica: 12,5%.

Total da acidez: 2,64 g/l.

Açúcar residual: 2,90 g/l.

pH: 3,95.

DADOS TÉCNICO

Tipo da garrafa: bordaleza de 750 ml.

Código: EAN 13 – 7730900341400.

Fechamento: cortiça.

Peso da garrafa cheia: 1,3kg.

EMBALAGEM

Acondicionamento: caixa de papelão com 6 unidades.

Código: DUN 14-17730900341407.

Dimensões (L x W x H): 234 x 162 x 315 (mm).

Peso total: 8,250 kg.

Viñedos & Bodega JUAN TOSCANINI E HIJOS S.A.
Ruta 69, Km. 30.500, Canelón Chico, Canelones, Uruguay.
Tel.: (598) 2 368 96 96 / Fax: (598) 2 368 96 79
www.toscaniniwines.com