



ZINFANDEL 2011 RESERVE

DESCRIÇÃO:

Parreiras selecionadas e protegidas com redes do vinhedo em Stone's Throw foram utilizadas para a produção deste vinho. As uvas foram deixadas em espera por um mês após a primeira colheita, processo que gera frutos de intensidade e açúcar incomparáveis. O vinho é fortificado na fermentação para aumentar o nível de álcool. É necessário esperar as uvas "secarem" para torná-lo mais concentrado. Isso cria um vinho intenso cheio de ameixa, mirtilo, framboesa, café e aromas de chocolate e especiarias.

HARMONIZAÇÃO:

Saboreie depois do jantar, com sobremesas de chocolate ou sem acompanhamentos.

PREMIAÇÃO:

Ouro - San Francisco Chronicle Wine Competition 2014

ESPECIFICAÇÕES:

Acidez total: 0,67g/100ml

Açúcar residual: 6,3° Brix

Período no barril: 9 meses (carvalho americano)

pH: 3,79

Teor alcoólico: 15%

Teor de açúcar na colheita: 27,6° Brix