

C O R D E L

TINTO / SAFRA 2020

Dessa terra nasce o Cordel, que expressa no nome a reverência à riqueza cultural nordestina e que vem de um lugar único, onde estão nossas videiras, a 1.150 metros de altitude. Assim como as rimas ricas de um verso, este blend alcançou sua métrica num estilo maduro e moderno após estagiar em distintos perfis de carvalho, cada qual com suas nuances.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

12,7%

COMPOSIÇÃO

65% Syrah
22% Cabernet Sauvignon
12% Merlot
1% Malbec

Tempo fermentação
alcoólica: 18 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 25°C a 27°C

Maturação em carvalho:
8 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi
de média intensidade,
límpido.

OLFATIVO

Aroma marcante de frutas
vermelhas e pimenta-preta,
complementadas por notas
sutis de fumo e grafite.

GUSTATIVO

Possui acidez viva e equilibrada,
taninos de médio corpo, maduros
e sedosos. No fim de boca, possui
notas frutadas e de pimenta-preta.



B L E N D
C O R D E L
S A F R A 2 0 2 0

