

D I A M Ã

TINTO / SAFRA 2020

Diamã, nome que fomos garimpar nos primórdios da nossa língua e da nossa história, é sinônimo de diamante. Traduz, portanto, a nobreza de um vinho que foi elaborado com um corte especial de uvas, cuidadosamente selecionadas em nosso vinhedo, a 1.150 metros de altitude. O blend combina a perfeita maturação das frutas com a elegância trazida pelos 12 meses de estágio em carvalho francês de primeiro uso.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

COMPOSIÇÃO

36% Cabernet Sauvignon
26% Cabernet Franc
23% Malbec
12% Merlot
3% Petit Verdot

Tempo fermentação
alcoólica: 18 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 25°C a 27°C

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi,
de média intensidade
e límpido.

OLFATIVO

Exuberância de fruta negra
(ameixa) e especiaria (pimenta-preta),
realçados por um dulçor de fruta
em calda e um toque de chocolate.

GUSTATIVO

Possui acidez viva, taninos
de médio a longo corpo, maduros
e sedosos. No retrogosto, apresenta
notas de frutas vermelhas em calda,
com um toque de especiaria seca
(pimenta-preta).



B L E N D
D I A M Ã
S A F R A 2 0 2 0



U V A S
C E P A S D I A M A N T I N A S