

C O R D E L

TINTO / SAFRA 2019

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 estágio em distintos perfis de carvalho francês, cada qual com suas nuances.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

13,6%

COMPOSIÇÃO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Malbec

Tempo de fermentação
alcoólica: 22 dias

Tempo de fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura de fermentação
alcoólica: 22°C a 26°C

Maturação em carvalho:
10 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi de
média intensidade,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Aroma predominante de frutas
vermelhas e frutas negras
bem maduras. As nuances de fumo
e especiarias complementam
os aromas deste vinho.

GUSTATIVO

Possui acidez equilibrada,
taninos maduros e aveludados,
de médio corpo. Finaliza com
notas de ameixa desidratada.



B L E N D
C O R D E L
S A F R A 2 0 1 9



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