PICCOLO·BANFI
ESTD · WINES · MMXIII

CONCLAVE
RESERVA
CABERNET-CABERNET

VINIFICAÇÃO
Dupla seleção da uva, cuba e fermentação em pequenos recipientes de concreto e inox com temperatura controlada. Maceração curta que é monitorada com base na degustação, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em recipientes e barris.

UVAS
50% Cabernet Sauvignon / 50% Cabernet Franc

COLHEITA
Realizada manualmente, em caixas plásticas em meados de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO
Coloração com atraentes tons rubi.
Aroma de especiarias como páprica, pimenta preta e uma nota defumada, intercalada com aromas de frutas secas.
Seu sabor é doce à entrada, amplo ao meio de boca, com taninos granulares muito bem equilibrados, que lhe conferem frescura e persistência. Especiarias persistem ao paladar.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO
Servir entre 15˚C e 18˚C para beber a 20˚C.

Ideal para acompanhar carnes de panela, aves, massas secas, legumes assados e queijos semiduros.