



PICCOLO • BANFI

ESTD • WINES • MMXIII



CONCLAVE GRAN CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

Vinificado em cuba de cimento cônica dupla, realizando 2 remontagens diárias, passando para 1 remontagem diária e finalmente uma remontagem em dias alternados durante a maceração pós-fermentativa. Sofreu fermentação maloláctica espontânea e estagiou em barris de carvalho francês durante 18 meses. O corte final com Cabernet Franc é feito 20 dias antes do engarrafamento.

UVAS

85% Cabernet Sauvignon + 15% Cabernet Franc.

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas em meados de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor rubi intensa, escura e brilhante. Aroma com notas marcantes de especiarias doces que lembram canela, baunilha, páprica doce; apreciam-se as notas tostadas da madeira. Na boca, boa concentração e textura harmoniosa; com taninos presentes de boa textura, adocicados ao início e persistentes ao final. Bom volume e equilíbrio; longo ao final da boca.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 14°C - 16°C para beber a 18°C - 20°C

Ideal para acompanhar carnes de caça, conservas defumadas; queijos curados e duros; sobremesas elaboradas com chocolate e geleias.





PICCOLO · BANFI

ESTD · WINES · MMXIII



CONCLAVE GRAN CORTE

VINIFICAÇÃO

Dupla seleção da uva, cuba e fermentação em tanques de concreto de pequeno volume e aço inoxidável com temperatura controlada. Longa maceração pós-fermentativa, que se prolonga em função da degustação. Fermentação maloláctica espontânea que termina em barris de carvalho. Envelhecimento prolongado em barris por pelo menos 18 - 20 meses.

UVAS

60% Malbec + 40% Cabernet Franc.

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas em meados de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor agradável, intensa e profunda, de tonalidade púrpura.

Aromas de frutos pretos, cristalizados e secos, que convivem com notas leves de chocolate, caramelo e baunilha. Na boca é concentrado e equilibrado, com textura agradável que persiste ao final, dando uma sensação adocicada.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 14°C - 16°C para beber a 18°C - 20°C

Ideal para acompanhar carnes de caça, conservas defumadas; ensopados de legumes temperados com especiarias, queijos curados e duros; sobremesas elaboradas com chocolate e geléias.

