

---

FICHA TÉCNICA  
VINHOS FINOS PECULIARE



VALE DOS VINHEDOS – Bento Gonçalves - RS



ANCELOTTA GRAN RESERVA 2004

***Mudas procedência: Itáia***

***Sistema de condução: espaldeira simples***

***Produção limitada a : 3.000 garrafas***

***Colheita: manual e seletiva, 2004 – em caixa de 20 kg.***

***Fermentação/Maceração: Em tanques de aço inox com capacidade de 5.000 kg de uva***

***Temperatura de fermentação mínima 24 graus - máx 26 graus.***

***Tempo de fermentação: 10 dias***

***Variedade: 100% Anceleta***

***Safra: 2004***

***Álcool: 13,3,0%***

***Visual: Cor vermelho com traços negros***

***Aroma: condimentos, pimenta, frutas vermelhas maduras***

***Paladar: vinoso com taninos bem presentes***

***Temperatura de consumo: 15 a 18 graus***

***Acompanhamento: carnes vermelhas , caças , molhos mais condimentados***