

Duemani Altrovino Costa Toscana IGP



VARIETALES: Merlot 50% , Cabernet Franc 50%

D.O.: Toscana, Italia

Información:

Cosecha temprana, donde el Merlot se cosechó a principios de temporada y el Cabernet Franc a mediados de septiembre de 2020. Todas las uvas son seleccionadas en el viñedo y cosechadas a mano en pequeñas cajas. Se realiza un despalillado suave para obtener bayas enteras, y se hace una selección manual adicional en la mesa de selección al llegar a la bodega.

Vinificación:

El Merlot y el Cabernet Franc fermentan de manera espontánea y separada en cubas de cemento a temperaturas controladas y con frecuentes remontajes, seguidos de 15 días de maceración con los hollejos. Parte del Cabernet Franc fermenta en ánforas de terracota de 500 y 600 litros, adecuadas para amplificar los aromas florales y afrutados de las uvas. A principios de noviembre de 2020 el vino fue ensamblado y trasladado a tanques de roble cónicos para una crianza de 6 meses. Sin clarificación ni filtración.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubí intenso.

Nariz: Aroma afrutado, con notas de frutos rojos pequeños, especiado con toques minerales y exfoliante mediterráneo.

Boca: Cata en boca balsámico, suave y con taninos sedosos, con un final sabroso, fresco y amargo.