

CAVIT ALTA LUNA PHASES
IGT TRENTINO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedades: 40% Teroldego, 30% Lagrein, 30% Merlot.
Alcohol: 12,5%
Vinificación: Cada variedad se recolecta a mano en su madurez óptima y se somete a una fermentación separada en depósitos de acero inoxidable. Tras un período de refinamiento en acero inoxidable, se mezclan los tres lotes. El vino resultante se envejece en pequeñas barricas de roble durante 12 meses, luego se refina aún más en botella antes de su lanzamiento.
Capacidad de Guarda: 5 años
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí profundo.

A cerezas, ciruelas y zarzamoras obscuras, combinadas con interesantes notas especiadas.

Rico concentrado de fruta con taninos potentes, sedosos y brillante acidez. Excelente estructura, con una frescura diferente que crea un perfil elegante.

Maridaje excepcional para platos de pasta, carnes a la brasa, cerdo y quesos sabrosos.

CAVIT COLLECTION

La Bodega
La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.