



I n s e r r a t a

INSERRATA INDACO

País/Região: Itália/San Miniato – Toscana

Uvas: 70% Merlot, 30% Sangiovese

Safra: 2018

Álcool: 13,5%

Produção: 4000 garrafas

Elaboração: maceração pré-fermentativa de 18 horas, fermentação em tanques por 22 dias

Notas de degustação: rosé de cor vermelho rubi de pouca intensidade, lembrando casca de cebola. O nariz é complexo, apresentando aromas de morangos, lichias e frutas brancas. Em boca é encorpado, com estrutura, muito gastronômico

Informações complementares: A Inserrata é uma empresa familiar especializada em agricultura biológica desde 1997. Rodeada pela magnífica paisagem da Toscana, diferencia-se em qualidade e estilo, respeitando e garantindo a proteção do meio ambiente e de sua biodiversidade. Em apenas 5 hectares de uvas são produzidas pequenas obras de arte engarrafadas, todas numeradas e de lotes super pequenos.



+55 41 3264-7088

Rua Bartolomeu Lourenço de Gusmão, 2259, Boqueirão,
CEP 81.650-050, Curitiba-PR, Brasil

 mmvinhos

 @mmvinhos