

GUILLERMO OCHOA



PRIMITIVO CABERNET SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Livrea porpora, apertura floreale di viola mammola, frutto scuro con ricordi di mirtillo e susino, macchia mediterranea, sorso croccante e legni ben integrati, il tannino è centrato, la freschezza garantisce velocità e piacevolezza.

Vitigni:

Primitivo e Cabernet.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Settembre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le flocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

