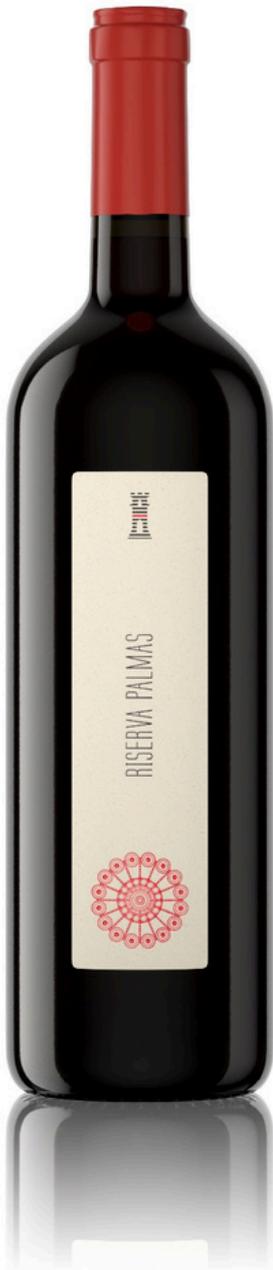


# Riserva Palmas



Denominazione: Alghero Cabernet Riserva DOC

Uvaggio: 100% Cabernet

Vinificazione: Uve fresche raccolte manualmente, immediatamente diraspate, pigiate e fermentate sulle bucce

Esame visivo: Rosso rubino intenso

Esame olfattivo: Frutti maturi e marmellata di frutti rossi accompagnati da un elegante aroma di legno tostato

Struttura generale: Vino molto strutturato, ricco di estratti. Mostra grande acidità, mineralità ed equilibrio

Zona di produzione: Alghero DOC. Nord Sardegna.

Suolo: Terreno di medio impasto con rocce calcaree

Sistema impianto: Guyot

Età del vigneto: 20 anni

Resa per ettaro: 60 ql/70 ql

Produzione annuale: 2500 bottiglie

Fermentazione: Attivazione della fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni

Affinamento: 20 mesi in serbatoi in acciaio e 30 mesi in botti di rovere

Evoluzione: Attraverso il processo di affinamento il vino sviluppa una certa morbidezza mentre la micro-ossigenazione permette l'evoluzione dei tannini, che perdono parte della loro asprezza con il tempo. Il vino si arricchisce degli aromi tostati e di vaniglia provenienti dal legno e acquisisce aromi terziari che ricordano il cacao

Da bere fino a: Invecchiamento lungo

Gradazione alcolica: 14,5% vol.