



V43627075

Vino tinto

Amatia es el nombre de una Nereida. El nombre Nereida procede del griego antiguo y significa "flujo", "fluido" o "líquido". Según la mitología griega, las Nereidas eran ninfas del mar, hijas de Nereo y de la diosa del océano Doris. Se pensaban fuesen criaturas inmortales de naturaleza benévola. Amatia incluye una selección de vinos de consumo diario y fáciles de maridar.

Área de producción Noreste de Italia

Uvas Merlot, Cabernet

Sistema de cultivo Cordon esperonado

Temporada de cosecha Finales de septiembre

Características

Proceso productivo

Las uvas se recogen generalmente a finales de septiembre, se prensan suavemente y se vinifican en tinto. El mosto permanece en contacto con los hollejos durante un periodo de 10-15 días. Se realizan remontados diarios para permitir una mejor extracción de aromas, color y compuestos polifenólicos. Una vez finalizada la fermentación, el vino se separa de los hollejos y se madura en depósitos de acero. Las uvas de las dos variedades se vinifican y fermentan por separado. Finalmente, los dos vinos se unen y luego se estabilizan, se filtran y se embotellan.

Características organolépticas

Color y aspecto Rojo rubí con matices violetas.

Olfato Notas de frutos rojos (sobre todo frambuesa y grosella) y aromas equilibrados de hierbas y humus.

Gusto Seco, persistente con un final moderadamente tánico.

Características químicas

Alcohol 12 %

Azúcares 3-5 g/l

Acidez 5.00-6.00 g/l

Temperatura de servicio 16-18 °C

Sugerencias de servicio Perfecto con carnes a la parrilla y primeros platos sabrosos.

Consumo aconsejado 24 meses

Copa aconsejada Ballon.



TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO