



# AMITIÉ

## Amitié Colheitas Shiraz

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. **AMITIÉ COLHEITAS** expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita.

A **Colheita de Inverno** iniciada nos anos 2000 acontece em regiões de climas subtropical e tropical de altitude em vinhedos superiores a 1.000m, como a da Serra da Mantiqueira. A colheita acontece uma vez ao ano, nos meses de inverno, de junho a agosto, sendo realizada com a técnica da dupla poda.

Um vinho que expressa a melhor versão do Shiraz de Minas Gerais.

**ORIGEM:** Serra da Mantiqueira - Minas Gerais

**SAFRA:** 2020

**COLHEITA:** 20 de agosto de 2020

**ALTITUDE:** 870m **LATITUDE:** Paralelo 22°

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**VARIEDADES:** 100% Shiraz

**TEMPO DE MATURAÇÃO:** 6 meses em barricas de carvalho francês

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Um vinho de coloração vermelho rubi intenso. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras como amora e framboesa, além notas de chocolate e pimenta negra. Vinho intenso, com taninos aveludados e acidez equilibrada com passagem por barricas de Carvalho.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 a 18 °C

**HARMONIZAÇÃO:** carnes vermelhas, carnes com molhos, massas.



DADOS TÉCNICOS  
CÓDIGO: 1017  
NCM: 22042100  
EAN: 7898329411613  
DUN: 67898329411615  
LASTRO 22 CAIXAS  
PALLET 88 CAIXAS:

Endereço: Rua Marques de Souza, 188 Bairro São Francisco - Bento Gonçalves - RS

Site: [www.espumantesamitie.com.br](http://www.espumantesamitie.com.br) / Instagram/Facebook: @espumantesamitie

Telefone: 54 34525241 / What's App: 54 984299620

Email: [comercial@espumantesamitie.com.br](mailto:comercial@espumantesamitie.com.br)