

BARRIU

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI

Barriu



Ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet Sauvignon, Syrah e altri vitigni autoctoni sardi. La macerazione delle bucce nel mosto viene protratta per circa tre settimane per permettere la cessione equilibrata delle sostanze nobili e del colore. Affina per almeno 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese e dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per alcuni mesi.

Colore: rosso rubino quasi granata prodotto dall'evoluzione.

Olfatto: sentori di frutti rossi maturi e di confetture, note speziate di macchia mediterranea.

Gusto: in bocca è elegante, persistente e lungo nel finale.

Alcol:	14,5%
Acidità titolabile:	5,4 g/l
Estratto secco:	32,6 g/l
Zuccheri residui:	<2 g/l
Ph:	3,7
Formato:	0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l - 12 l



SURRAU srl - SOCIETÀ AGRICOLA

s.p. Arzachena - Porto Cervo

07021 Arzachena (OT) Italia

tel. +39 0789 82933 - fax +39 0789 81096

info@surrau.it - www.vignesurrau.it

