

SENNARAFA

Shipping Service

SENNA.RAFA SHIPPING SERVICE
Av. Venezuela 27, grupo 825/827
Rio de Janeiro - RJ - Saúde - CEP 20081-311
MOBILE: 55 21 993956259 - RAFAEL
55 21 981342236 - SENNA

VESSEL:
AGENCY:
DELIVERY DATE :
Port / Porto: RIO DE JANEIRO
E-mail: contato@sennarafa.com.br

SANTA VILLA CABERNET SAUVIGNON



SANTA VILLA CARMENERE



SANTA VILLA CHARDONNAY



SANTA VILLA MERLOT



SANTA VILLA RED BLEND



SANTA VILLA ROSE SYRAH



SANTA VILLA SYRAH



SANTA VILLA SAUVIGNON BLANC



MERLOT FRAY LEON

TINTO CHILENO

Merlot Fray Leon 750 ml

Muda e maturação escolhidas, maceração a frio por dois dias. Fermentado em tanques de aço inox caten, a 20 °C - 28 °C, selecionando variedade selecionadas.

Ficha Técnica:

- Vitis: Merlot
- Vale Central
- Frays Leon
- 13% vol.

Temperatura de serviço: 16°C a 18°C

Harmonização: Carnes vermelhas e massas

MONTEPULCIANO SECCO

MORANDE TERRARUM SINGLE ESTATE

MORANDE CABERNET SAUVIGNON



TINTO ITALIANO

Montepulciano DOC Colle Secco
Rubino 750 ml

Com vinhos de ambas as vinhas com destaque purpura, bouquet de frutos vermelhos maduros com toque peculiar de tabaco e alcaçuz, sabor ancorado, com uma boa estrutura e longa vida integrada.

Ficha Técnica:

- Uva: Montepulciano
- Região: Abruzzo
- Proceder: Cantina Tollo
- Alcool: 13,5% vol.
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Harmonização: Massas e carnes vermelhas



TINTO CHILENO

Morandé Terrarum Selected
Blocks Syrah / Cabernet
Sauvignon 750 ml

As uvas de ambas as vinhas são colhidas manualmente em meados de Maio, à procura de vinhos de grande qualidade. As variedades Cabernet Sauvignon e Syrah são vindicadas separadamente, assim como a fermentação em barricas de carvalho francês e espanhol, respectivamente, por 16 meses e 10 meses, desta maneira, de acordo com o sabor e o tipo de barrica usada, fazendo uma classificação barril por barril.

Ficha Técnica:

- Uva: Syrah (40%) e Cabernet Sauvignon (60%)
- Região: Vale Central
- Proceder: Morandé
- Alcool: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Harmonização: Carnes vermelhas e massas



TINTO CHILENO

Morandé Terrarum Selected
Blocks Syrah / Cabernet
Sauvignon 750 ml

As uvas de ambas as vinhas são colhidas manualmente em meados de Maio, à procura de vinhos de grande qualidade. As variedades Cabernet Sauvignon e Syrah são vindicadas separadamente, assim como a fermentação em barricas de carvalho francês e espanhol, respectivamente, por 16 meses e 10 meses, desta maneira, de acordo com o sabor e o tipo de barrica usada, fazendo uma classificação barril por barril.

Ficha Técnica:

- Uva: Syrah (40%) e Cabernet Sauvignon (60%)
- Região: Vale Central
- Proceder: Morandé
- Alcool: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Harmonização: Carnes vermelhas e massas

OTHER AVAILABLE GRAPES:

- ZINFANDEL
- RIESLING
- PINO GRIGIO