



## PUGLIA

El espíritu renovador está muy presente en ésta zona altamente productiva. Dedicada hasta la década de 1980 a la producción de una oleada de vinos mezclados y luego abandonada a los efectos perversos de la destilación subvencionada de los excedentes, la región ha podido corregir el camino gracias a un puñado de casas entre las que se encuentra Vini Menhir. Los islotes de calidad se han multiplicado a medida que disminuyen los rendimientos. El año 2000 marco un nuevo giro, con la llegada de inversionistas, entre ellos la casa Antinori, que adquirió 600 hectáreas, y la Véronesa Pasqua.

También aquí, la riqueza del patrimonio en cuanto a cepas atizó el interés: en primer lugar la cepa negro amaro, la uva "negra y amarga" de Salento (a menudo combinada con la malvasía negra para producir vinos tintos con cuerpo y la primitivo, una variante clonada tanto de la Zinfandel Californiana como de la Plavac Mali de Dalmacia. Tienen también un potencial interesante las cepas bombino bianco y bombino nero, así como la uva de Troya.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**COLOR:**  
 De color rojo rubí intenso.

**AROMA:**  
 Perfume característico de uva, aromas de bayas negras y cerezas maduras con toques especiados, en boca tiene sabor agradable y redondo con un placentero toque herbal.

**SABOR:**  
 En boca tiene sabor agradable y redondo con un placentero toque herbal.



## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Maceración térmica, pre fermentación y fermentación a temperatura controlada. Dos meses en bodega de roble.



## FICHA TÉCNICA

**CASA PRODUCTORA:**  
 Vini Menhir Salento

**TIPO DE VINO:**  
 Vino Tinto

**COSECHA:**  
 2008

**VARIETADES DE UVA:**  
 Primitivo 100%

**PAÍS:**  
 Italia

**ZONA DE PRODUCCIÓN:**  
 Salento, Puglia. Italia.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

El tiempo recomendado de guarda de éste vino es hasta finales del 2013 o inicio del 2014 y como maridaje sugerimos antipasto de cortes fríos, cordero y /o conejo asados con patatas y quesos añejos o medio añejos.

Precio: \$ 250

Paquete 3 Botellas \$ 712.50  
 (\$237.50 por Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1350  
 (\$225 por Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2550  
 (\$212.50 por Bot.)