



GRAN RAÍZES CORTE



Vindima: 2009

Variedade: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat

Terroir: Campanha

Clone Varietal: Entav 242

Clone Porta-Enxerto: SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 18 meses.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi intenso.

Olfato: A passagem por barricas francesas de primeiro uso proporciona uma complexidade aromática com notas de especiarias, café e frutas maduras, como amora e ameixa.

Paladar: Com notável volume em boca, possui taninos maduros e ótima persistência gustativa.

Consumo: 16º a 20ºC.

Harmonização: Massas com molhos picantes, queijos maduros e carnes de caça.

Laudo Analítico

Álcool: 14%

Acidez Total: 6,20g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,54g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 33,4g/l

SO₂ Total/Livre: 0,111 / 0,042 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,53g/l

pH: 3,61

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.