

## FICHA TÉCNICA



Vinícola Pericó  
São Joaquim – SC  
Fone 49.3233.1100  
47.2107.7490 - filial  
vinhos@vinicolaperico.com.br  
www.vinicolaperico.com.br

## BASALTO

### Vinho Tinto Fino Seco



**PRODUTO:** Vinho Fino tinto seco - Basalto  
**SAFRA:** 2008  
**VARIEDADE:** Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%  
**ORIGEM:** Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

**PROCESSO DE ELABORAÇÃO:**

**VINHO:** elaboração do vinho, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de somente 0,75 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 m.s.n.m.

**CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:**

Álcool: 13,5, %  
Acidez Total: 5,92 g/L (ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,65 g/L (ácido acético)  
Densidade: 0,9940  
Extrato seco: 29,68 g/L  
SO<sub>2</sub> Total/Livre: 82/17 mg/L  
Açúcares Totais: 1,52 g/L  
pH: 3,55

**ANÁLISE ORGANOLÉPTICA**

**VISUAL:** Vermelho rubi intenso,  
**OLFATO:** Aroma fino, complexo e muito intenso com notas de frutas de bosque, café e chocolate.  
**BOCA:** Frutado, elegante, harmônico e persistente, se percebe os mesmos descritores encontradas no aroma, e uma discreta nota de baunilha e tostado devido uma pequena permanência do vinho em barricas de carvalho francês.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 15 à 18 °C

**HARMONIZAÇÃO:** carnes vermelhas e churrasco, pratos típicos da culinária brasileira a base de carne com lento cozimento, como rabada, costela, barreado. Complexo e encorpado.



Pinheiro – Araucária angustifólia é uma árvore típica do planalto sul do Brasil e da Fazenda Pericó.

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