

Basaltino Pinot Noir

Vinho Tinto Fino Seco



PRODUTO: Vinho Fino tinto - Basaltino Pinot Noir

SAFRA: 2011

VARIEDADE: 100 % Pinot Noir

ORIGEM: Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense

ALTITUDE DO VINHEDO: 1,300 Metros acima do nível médio do mar.

ÁREA DO VINHEDO: 0,345 ha

PLANTIO DAS VIDEIRAS: Dezembro de 2004

NÚMERO DE PLANTAS: 1.999

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira Guyot simples

NÚMERO DE GEMAS POR PLANTA: 11 à 12

QUANTIDADE DE UVA COLHIDA NO PARREIRAL: 1.502 kg

QUANTIDADE DE UVA COLHIDA POR PLANTA: 0,75 kg

PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

VINHO: As uvas foram selecionadas no próprio vinhedo e colhidas a mão e acondicionadas em caixas plásticas. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As caixas com as uvas foram colocadas em um caminhão refrigerado e a temperatura foi mantida em 8 ° C até a chegada à vinícola. As uvas quando chegaram à Vinícola foram desengaçadas e as bagas selecionadas manualmente e colocadas ligeiramente esmagadas dentro do fermentador que estava saturada de CO₂. Ficou macerando à 8 ° C por 48 horas e foi adicionado o SO₂ e posteriormente inoculado a Levedura selecionada. A temperatura de fermentação oscilou entre 18 e 28 ° C. A fermentação durou 11 dias. Durante a fermentação foi usado o processo de Piseage e delestage para extrair a cor das cascas das uvas e as sementes foram separadas do mosto após 48 horas do inóculo da levedura. O vinho posteriormente foi colocado em barricas de carvalho francês no dia 12 de abril de 2011 e permaneceu nelas até o dia 19 de setembro de 2011. Posteriormente o vinho foi filtrado e engarrafado no dia 29 de setembro de 2011.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool: 13,0 %

Acidez Total: 5,79 g/L (ácido Tartárico)

Acidez Volátil: 0,68 g/L (ácido acético)

Densidade: 0,9925

Extrato seco: 24,55 g/L

SO₂ Total/Livre: 78/25 mg/L

Açúcares Totais: 1,76 g/L

pH: 3,60

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: Vermelho rubi claro, brilhante.

OLFATO: Aroma fino, complexo e muito intenso com notas de cereja, morango e frutas de bosque.

BOCA: Frutado, muito refrescante, elegante, harmônico e persistente, se percebe as mesmas frutas encontradas no aroma, e uma discreta nota de baunilha e tostado devido a permanência do vinho em barricas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15 à 18 ° C

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves, coelho, massas com molhos leves, queijos leves e exclusivos.

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