

<http://www.vinhosesabores.com.br/>



Lidio Carraro Singular Nebbiolo safra 2006

Vinhedos de Origem: Encruzilhada do Sul.
Vinificado no Vale dos Vinhedos - Bento
Gonçalves/RS - Brasil

Elaboração

Decidido o ponto ideal de vindimar, as uvas foram colhidas manualmente e transportadas em caixas plásticas, no menor espaço de tempo, para a sua transformação na vinícola. O desengaço foi controlado para manter a integridade da uva e evitar a extração de compostos indesejáveis. A uva desengaçada foi conduzida diretamente aos tanques de fermentação por gravidade, sem sofrer ação mecânica de bombeamento. Realizou-se uma pre maceração de 2 dias a 8°C e após iniciou-se a fermentação em pequenos tanques de aço-inox. Para a extração seletiva e delicada dos compostos da casca realizou-se "folaturas" periódicas manuais. Após a fermentação malolática e trasfegas, o vinho permaneceu mais 18 meses nos tanques até o engarrafamento. O vinho não foi filtrado, visando conservar íntegras as suas características.

R\$ 180,00

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