

<http://camposdecima.com.br/index.asp?page=produtos1&id=14>



Cabernet Franc e Shiraz

Ficha Técnica

Cabernet Franc / Shiraz – Campos de Cima – Safra 2009

Este vinho foi elaborado com corte de uvas da variedade Cabernet Franc e Shiraz. As uvas foram colhidas manualmente durante o mês de fevereiro, o transporte para a Vinícola foi realizado imediatamente após a colheita, com controle de temperatura, evitando a perda de qualidade das uvas. Logo após a chegada, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, para então iniciar o processo fermentativo. Fermentação/Maceração: A fermentação alcoólica realizou-se em tanques de aço inox, com uso de leveduras selecionadas. Durante todo o período fermentativo, a temperatura foi controlada em torno de 28 a 30°C. O tempo total de maceração foi de 10 dias. A descuba foi realizada por gravidade.

Fermentação Malolática: a fermentação malolática foi realizada espontaneamente e de forma completa, imediatamente após a fermentação alcoólica. Este vinho envelheceu apenas em tanques de aço inox. Devido a excelente maturação das uvas, é um vinho encorpado, com acidez baixa e álcool em torno de 12,5% . Deve ser consumido a temperatura de 14°C a 16°C.

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