

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

Bellavista Estate Pinot Noir - BUENO

A Pinot Noir, uma uva delicada, complexa, exigente e cheia de mistérios, encontrou no terroir da Campanha Gaúcha um potencial de cultivo inusitado e desafiador. O resultado é um tinto singular, inovador e ousado, repleto de sabores inesperados, capazes de instigar e surpreender. O Bellavista Pinot Noir é a mais perfeita expressão gaúcha desta complexa uva francesa destinado a conquistar paladares por meio de seus aromas acentuados.

Degustação

Análise visual: coloração vermelho-rubi de média intensidade.

Análise olfativa: no nariz mostra a intensidade e elegância de aromas frutados, cereja, bem complexados pelo estágio em carvalho, tabaco e chocolate branco.

Análise gustativa: na boca sensação de fineza e sutileza, estrutura média e acidez refrescante.

Análise Química

Graduação alcoólica: 13,5% vol

Acidez total: 4,8 g/l ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,54 g/l ácido acético

Açúcar: 2,33g/l

pH: 3,83

Serviço de Harmonização

Serviço: 16°C

Estrutura: média

Ideal para consumo: 1 ano e meio a 3 anos

Harmonização: peixe, frango, fiambres

Ficha Técnica

Casta: 100% Pinot Noir

Terroir: Campanha Gaúcha/ RS

Sistema de condução: espaldeira simples

Rendimento: 8 ton/ha

Colheita: manual

Processo de Elaboração

Seleção manual dos cachos em mesa selecionadora;

Desengace total, sem esmagamento;

Enchimento do tanque de fermentação por gravidade;

Maceração pré-fermentativa a 8°C, por 3 dias, com 1 pigeage diário;

Fermentação alcoólica e maceração à temperatura controlada, constante de 20-22°C, com 6 pigeages diários para uma extração lenta e suave de antocianas;

Logo que terminada a fermentação alcoólica se procede ao descube por gravidade com separação do vinho flor do vinho prensa;

Amadurecimento em barricas de carvalho Francês.

Prova da safra 2011 durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.