

Pericó Vigneto - Vinho Fino Branco

SAFRA 2011 | CONSUMO 5° C



Harmonização

Peixes em geral, camarão, crustáceos, culinária japonesa, carnes brancas, comidas leves.

Processo

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 colocadas na câmara fria a 5° C onde permaneceram 28 horas. Posteriormente foram desengaçadas e as bagas selecionadas manualmente e colocadas inteiras dentro da prensa pneumática que estava saturada de CO₂. Foram prensadas e o mosto clarificado naturalmente pelo frio. Depois de 96 horas, as borras foram separadas e foi adicionado o SO₂ e posteriormente inoculado a Levedura selecionada. A fermentação durou 29 dias. O vinho posteriormente ficou em contato com as borras finas por 25 dias, foi então estabilizado tartaricamente, filtrado e engarrafado no dia 21 de julho de 2011.

Característica Analítica

Álcool	13,7 %
Acidez Total	5,35 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil	0,29 g/L
Densidade	0,9885
Extrato seco	17,20 g/L
SO ₂ Total/Livre	96/24 mg/L
Açúcares Totais	1,57 g/L
pH	3,36

Análise Organoléptica

- VISUAL** amarelo palha, com reflexos esverdeados, brilhante
- OLFATO** aroma complexo, franco e muito intenso com notas de frutas tropicais, onde se percebe maracujá, mamão papaia, casca de grapefruit e uma nota discreta de folha de tomate
- BOCA** muito refrescante, harmônico e persistente, se percebe as mesmas frutas encontradas no aroma, principalmente o maracujá

Variedade

Sauvignon Blanc

Origem

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

© 2010 Vinícola Pericó
São Joaquim | SC



Prova na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.