



RAÍZES PREMIUM CABERNET FRANC



Vindima: 2010

Variedade: Cabernet Franc

Terroir: Campanha

Clone Varietal: Entav 242

Clone Porta-Enxerto: SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Maceração;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Coloração rubi intenso com tons violáceos, límpido e brilhante.

Olfato: Com aromas de frutas vermelhas, como morango e cereja, e um leve toque de especiarias.

Paladar: Bom corpo, taninos maduros e macios, acidez agradável e equilibrada.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Aves de caça, carnes e massas com molhos pouco condimentados.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 4,9 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,52 g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 32 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,085 | 0,040 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,6 g/l

pH: 3,4

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa Porto Alegre, 13/09/2012.