



RAÍZES PREMIUM SAUVIGNON BLANC

Vindima: 2012

Variedade: Sauvignon Blanc

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: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrotar, 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;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

Visão: Coloração amarelo palha, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: Aroma de frutas tropicais, como maracujá e goiaba.

Paladar: Apresenta-se elegante, harmônico e refrescante, macio e persistente, com ótimo retrogosto remetendo a características minerais.

Consumo: 08° a 10°C

Harmonização: Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, carnes brancas.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5 %

Acidez Total: 5,46 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,22 g/l de ácido acético

Densidade: 0,990

Extrato Seco: 19,4 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,163 / 0,054 g/l

Açúcares totais em glicose: 3,3 g/l

pH: 3,41



Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.