



Produto: Arte

Safra: 2007

Variedade: Cabernet Sauvignon.

Origem: Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves / RS - Brasil

Processo de vinificação: Colheita e seleção manual das uvas, desengace, esmagamento; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcohólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, estabilização, filtração e envasamento.

Característica Analítica

Análise organoléptica

<p>Álcool: 13,0 °GL Acidez Total: 4,8 g/L em H2T Acidez Volátil: 0,33 g/L em H2T Densidade: 0,996 Extrato seco: 30,8 g/L So₂ Total/Livre: 83,1/37,6 mg/l Açúcares totais em glicose: 4,75 g/L pH: 3,67</p>	<p>Visão: vermelho rubi, profundo, límpido e envolvente . Olfato: aroma com intensas notas de frutas vermelhas maduras e especiarias, persistem em meio à complexidade aromática do vinho. Paladar: vinho agradável, de bom corpo, taninos finos e maduros; equilibrado e macio ao paladar. Consumo: 16 °C.</p>
--	--

Harmonização: queijos, carnes vermelhas e molhos condimentados.

Especificações

O vinho é acondicionado em um “bag” de 3 e 5 litros feito com polietileno de baixa densidade revestido com barreira laminada metalizada, certificado pelo FDA, com válvula Flex Tap para serviço do vinho.

Feijoada. Almoço com a Turma da Praia em 04 de setembro de 2009.

*Salada de queijo shanklish com torradas, amêndoas com pimenta.
Experiência no jantar em 04 de setembro de 2009.*