



IDENTIDADE PREMIUM PINOT NOIR

Vindima: 2012
Variedade: Pinot Noir
Terroir: Encruzilhada do Sul
Clone Varietal: Entav 777
Clone Porta-Enxerto: 101-14
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.



Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 3 meses.

Visão: Coloração intensa e brilhante, vermelho-rubi com reflexos cereja.

Olfato: Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo, anis, tabaco e um leve toque mentolado.

Paladar: Em boca é macio e elegante com taninos leves, refrescante, persistente e de retrogosto longo e marcante.

Consumo: 14º a 16ºC.

Harmonização: Acompanha carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves, não muito curados e embutidos.

Laudo Analítico

Álcool: 12,5 %
Acidez Total: 5,70 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,57 g/l de ácido acético
Densidade: 0,993
Extrato Seco: 24,9 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,093 / 0,034 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,43g/l
pH: 3,7

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.