



GRAN IDENTIDADE CORTE



Vindima: 2009

Variedade: Arinarnoa, Marselan e Merlot

Terroir: Encruzilhada do Sul

Clone Varietal: Inra 980

Clone Porta-Enxerto: 3309

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 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi intenso.

Olfato: Apresenta notas marcantes de frutas maduras como cereja, framboesa, amora e ameixa, doces secos e especiarias, que harmonizam com aromas amadeirados como cacau e café, provenientes do carvalho francês.

Paladar: Em boca é intenso, com grande persistência gustativa e ótimo volume, taninos maduros e final marcante.

Consumo: 16º a 20ºC.

Decanter: 30 à 60 minutos

Harmonização: Massas com molhos picantes, queijos maduros e carnes de caça.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,80 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,55g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 33,3 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,073 / 0,042 g/l

Açúcares totais em glicose: 3,03 g/l

pH: 3,78

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