



Bueno Paralelo 31 - Safra 2009

O Bueno Paralelo 31 é um vinho de alta intensidade de cor, e aromas de frutas maduras, envolto em elegantes notas de tosta e tabaco de charuto. É equilibrado, com taninos em pleno vigor garantindo uma sedutora estrutura.

Ficha Técnica

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

Terroir: Campanha Gaúcha - RS

Degustação

Análise visual: Elevada intensidade corante com tonalidade vermelho rubi, profundo.

Análise olfativa: Aroma penetrante de fruta madura de casca escura, envolto em elegantes notas de tosta e de tabaco de charuto.

Análise gustativa: Gosto denso e equilibrado, com refrescantes notas balsâmicas e uma muito balanceada acidez fixa. Os taninos estão plenos de vigor, garantindo uma sólida e sedutora estrutura.

Processo de elaboração:

Fundamentos Vitícolas

- Sistema de condução: espaldeira simples em cordão bilateral
- Espaçamento: 3 m x 1m, ou seja, 3.333 plantas/ha
- Superfície folhear exposta: 10.000 m²/ha
- Poda de Inverno em cordão esporonado
- Manejo do dossel vegetativo: seleção de brotação, condução de brotação, desponta e desfolha
- Monda de cachos
- Rendimento: 6 ton/ha
- Colheita manual (Merlot: 13/03/08; Petit Verdot: 25/03/08; Cabernet Sauvignon: 02/04/08)

Fundamentos Vínicos

- Seleção de cachos em mesa selecionadora
- Desengace total, sem esmagamento
- Maceração pré-fermentativa a 8°C, em aço inoxidável e por 3 dias, com 1 pigeage diário
- Fermentação alcoólica com pico de temperatura a 28-30°C, em aço inoxidável, durante 8 dias, com uma metodologia de maceração baseada em progressivas, lentas e delicadas extrações, primeiramente das antocianinas e posteriormente dos taninos
- Maceração pós-fermentativa a 24-26°C durante 15 a 20 dias
- Descube e prensagem por gravidade, o vinho prensa foi adicionado ao vinho flor
- Fermentação malolática espontânea e completa
- Estágio de 12 meses em barrica nova de carvalho francês
- Sem colagem
- Com filtração intermediária

Gradação alcoólica: 13,5%

Serviço: A temperatura ideal para servir é 18° C.

Harmonização: Este vinho é a sinopse do clássico, da intensidade, complexidade e da riqueza do etéreo estado líquido. Deve ser degustado na quietude, acompanhando pratos mais cuidados de caça, de outras carnes distintas e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados.

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