

http://www.dalpizzol.com.br/produtos_detalhes.php?id=31&categoria=3

DAL PIZZOL Do Lugar - Cabernet Franc 2011



Origem da Cepa:

Variedade originária da França mais precisamente na região de Bordeaux. Participa na composição dos mais famosos vinhos tintos com denominação de origem daquele país. Também é cultivada em outras regiões vitícolas na França, sendo que no Vale do Loire são elaborados vinhos rosados de Cabernet Franc com reconhecida qualidade. É uma cultivar importante. É mais produtiva do que a média das demais viníferas nobres e entra na composição dos famosos Médoc e, em maiores proporções, nos vinhos de Saint Emilion. Ela se difundiu também no norte da Itália.

No Brasil a Cabernet Franc teve uma excelente adaptação. A produção teve um incremento significativo a partir da década de 1970, estabilizando na década de 1980. Graças a sua versatilidade, com esta variedade são produzidos excelentes vinhos varietais tintos. Com aroma característico, que em geral exige pouco envelhecimento.

Elaboração:

As uvas foram desengaçadas adicionado levedura ativa e açúcar. Fermentou em temperaturas de 27 a 30 °C, sofreu remontagens regulares durante o período de maceração (5 dias). O mosto foi submetido a maceração mediana para se obter um bom equilíbrio de paladar, coloração e concentração de aromas. Após realizar a fermentação malolática, maturou por um período de 12 meses em tanques de madeira. Estabilizado, filtrado e engarrafado.

Características do vinho:

Vinho medianamente encorpado, de cor rubi-vivo, brilhante. Aromas intensos, com traços florais de violeta, e lembrando amoras e framboesas silvestres. Em geral exige pouco envelhecimento, sendo agradável para ser consumido ainda jovem.

Recomendações gastronômicas:

Pelas suas características é a companhia ideal para massas com molhos de carne, aves grelhadas, assados, cordeiro, filés, risotos e queijos tipo camembert, cheddar.

Temperatura de serviço:

Para desfrutar de todas as qualidades deste vinho, ideal é consumi-lo entre 15 a 20 °C.

Prova da safra 2011 no Mercado Municipal.