



PROVÍNCIA
DE SÃO PEDRO
vinhedo
ROUTHIER & DARRICARRÈRE

Vindima: 20% 2008 e 80% 2009

Variedade: Cabernet Sauvignon

Região: Campanha Gaúcha

Clone Varietal: INRA 191

Clone Porta-Enxerto: 420A

Sistema de Produção: Espaladeira Simples.

Densidade/ha: 4.000 plantas por Hectare

Tipo de Poda: Royat (Cordão Esporonado)

Solo: Tipo São Pedro – Muito Profundo (+ de 2 metros) –

Materia orgânica 1%; Plantado em encosta virada ao Leste; Orientação das filar: Norte-Sul.

Práticas Agrícolas: Conservação do solo, poda verde, raleio de cachos para controle de produção, colheita tardia e seleção de cachos.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação: Desengace das uvas frescas;

Fermentação alcohólica com pico de temperatura até 30o celcius; 6 pequenas fermentações, compuseram este vinho.

3 pigeages por dia, 2 Delestages por fermentação e Fermentação "sauvage" em parte dos tanques.

Maceração pos fermentativa de aprox 30 dias –

Prensagem tradicional (prensa de cesto);

Fermentação malolática;

Maturação em barricas de cavalo francês;

Engarrafamento;

Maturação em cave por 6 meses.

Visão: Vinho de cor vermelho rubi, translúcido, com reflexos alaranjados

Olfato: Aromas de frutas vermelhas, geléia de marmelo, creme brullé e café.

Paladar: Aveludado no paladar, acrescenta a estes sabores notas de especiarias como pimenta, canela e noz moscada.

Consumo: 16o a 20oC.

Harmonização: Carnes grelhadas, queijos e massas.

Graduação Alcoólica: 12,5 % vol.

Bolinhas de bacalhau e saladas. Jantar em 24/08/2013.