



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.

*Bolinhos de bacalhau e saladas. Jantar em 24/08/2013.*