



[Home](#)
[Vinícola](#)
[Produtos](#)
[Curiosidades](#)
[Enoturismo](#)
[Onde comprar?](#)
[Localização](#)
[Fale Conosco](#)

Ficha técnica

VINHO TINTO - ANGUSTIFÓLIA MERLOT 2010



ORIGEM: São José dos Pinhais - PR

PRODUTO: Angustifolia Merlot

SAFRA: 2010

TIPO DE UVA: Merlot

GRAD. ALCOÓLICA: 13,5% vol.

ALTITUDE: 950 metros

CLIMA: Temperado Úmido

SOLO: Profundo, arenoso-argiloso e medianamente fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira.

PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta.

ÉPOCA DA COLHEITA: Fevereiro de 2010

FERMENTAÇÃO: Maceração longa com as cascas (2 semanas).

BARRICA: 12 meses carvalho francês.

ENGARRAFADO: Novembro de 2013.

NÚMERO DE GARRAFAS: 6.700.

LOTE: Único.

ESTILO: Vinho tinto encorpado com bom potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO: É um vinho que mostra com intensidade as notas atribuídas pelo longo amadurecimento nos barris de carvalho, tem seu ponto alto no equilíbrio entre força e delicadeza, por isso harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas e aves com molhos densos e queijos fortes. Outra combinação muito boa deste vinho são pratos preparados à base de cogumelos. Aconselha-se servir entre 16 e 18°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Apresenta uma coloração acentuada e tonalidade viva

AROMA: Exalam aromas complexos e profundos de café, chocolate, trufa, couro, frutas pretas, especiarias e, com o envelhecimento notas sutis de caça.

SABOR: Com a idade, esse vinho, de um encorpado marcante, fechado, torna-se macio. Ele deixa uma boca plena, suave, persistente e frutada.

OUTRA INFORMAÇÕES:

A Vinícola Araucária esta localizada no entorno da Serra do Mar, no paralelo 25-Sul, a 950 metros de altitude em plena região metropolitana de Curitiba. Sendo fruto e desejo de inovação, associa espaço e tecnologia na elaboração de vinhos finos fazendo parte do novo tempo da vitivinicultura brasileira e ampliando sua geografia. A primeira obra, Angustifolia Cabernet Sauvignon, combina a arte e a técnica na seleção rigorosa das uvas e na elaboração do vinho para que expresse sua personalidade. A Vinícola Araucária cultiva as suas uvas no primeiro planalto paranaense, numa região onde ainda é forte a presença do pinheiro-do-brasil ou pinheiro-do-paraná - a Araucária angustifolia.

Trata-se de espécie nativa que se desenvolve, principalmente, no Sul do Brasil, entre as latitudes 18° e 30 ° Sul, em altitudes que variam de 500 a 1,800 metros. Cada árvore pode chegar a 300 anos de vida.

Sua semente - o pinhão - é altamente nutritiva, e a sua madeira tem larga utilização. O tronco, que pode chegar a 50 metros de altura com diâmetro de 2,5m, sustenta uma copa de simetria radial em candelabro. É fonte de alimento para a fauna (cutia, gralha-azul, gralha-amarela, papagaio-do-peito-roxo, tucanos, tiribas, macacos, entre outros) que dispersa suas sementes.

Embora protegida por lei desde 1797, no Brasil Colônia, a araucária, integrante da Mata Atlântica, foi muito explorada no século XX, a ponto de estar hoje na lista oficial das espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção.

É a árvore símbolo do Paraná.

© 2012 Vinícola Araucária. Todos os direitos reservados

São José dos Pinhais - PR

Fone: (41) 3254-5259

[acessar área restrita](#)



IBRAVIN

desenvolvido por Gibrea

Safra 2011. Feira Mundo Gastronômico em 14/08/2014.