

## GRAN RAÍZES CORTE



**Vindima:** 2010

**Variedade:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat

**Terroir:** Campanha

**Clone Varietal:** Entav 242

**Clone Porta-Enxerto:** SO4

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 33.000

**Práticas Vitícolas:** Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 18 meses.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi intenso.

**Olfato:** A passagem por barricas francesas de primeiro uso proporciona uma complexidade aromática com notas de especiarias, café e frutas maduras, como amora e ameixa.

**Paladar:** Com notável volume em boca, possui taninos maduros e ótima persistência gustativa.

**Consumo:** 16º a 20ºC.

**Harmonização:** Massas com molhos picantes, queijos maduros e carnes de caça.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 14,5 %

**Acidez Total:** 5,35g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,67g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,994

**Extrato Seco:** 33 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,96 / 0,026 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 3,06 g/l

**pH:** 3,67

*Safra 2010. Espetinhos Xixo, comemorando o nascimento do JG.  
Jantar em 17/12/2014.*