



DUNAMIS CABERNET FRANC



Variedades: 100% Cabernet Franc.

Safra: 2012.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2,00 metros.

Processo: Desengaçe com mínima ruptura das uvas. Maceração por 48 horas a 18 graus em tanque de aço inox. Fermentação controlada a máxima de 27°C. Fermentação malolática. Envelhecimento em barricas americanas de segundo uso, tostado médio, por 6 meses. Envelhecimento na garrafa por 1 ano.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 3,2 g/l H₂SO₄.

Notas de degustação: Cor granate típico, aromas de alecrim, com leve baunilha. Em boca é elegante, redondo, lembrando frutas vermelhas, chocolate branco, e outros lácteos. Excelente retrogosto.

Temperatura de serviço: 16°C.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 05/06/2015 no Bistrô Iara Coronel, Bagé/RS.*