

<http://www.buenowines.com.br/>



*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova safra 2011 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.*



BUENO®



Bueno Paralelo 31

O Bueno Paralelo 31 tem origem no ponto de encontro do perfeito *terroir* do Novo Mundo, região que une a Campanha, no Rio Grande do Sul, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Chile e Argentina. É fruto de um corte perfeito de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, resultando em um vinho de alta intensidade corante, aroma de frutas maduras, envolto em elegantes notas de tosta e tabaco de charuto, com taninos vigorosos, estrutura sedutora e equilíbrio.

Região: Campanha Gaúcha - RS

Solo: Arenoso de topografia plana

Clima: Quente e subtropical

Variedade(s): Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

Colheita: Manual e seletiva

Vinificação:

- Seleção de cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total, sem esmagamento;
- Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade;
- Aumento da relação sólido/líquido;
- Maceração pré-fermentativa a frio, por três dias, com um *pigeage* diário;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 28°C a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica por meio de remontagens abertas, fechadas, *pigeages* e *delestages*;
- Maceração pós-fermentativa entre 24°C a 26°C, durante 15 a 20 dias;
 - Descube por gravidade e separação do vinho prensa do vinho flor;
 - Fermentação malolática espontânea e completa;
 - Amadurecimento em barricas novas de carvalho francês e americano por 12 meses.

Degustação:

Análise visual: Elevada intensidade corante com tonalidade vermelho rubi, profundo.

Análise olfativa: Aroma penetrante de fruta madura de casca escura, envolto em elegantes notas de tosta e de tabaco de charuto.

Análise gustativa: Denso e equilibrado em boca, com refrescantes notas balsâmicas e uma acidez fixa muito balanceada. Os taninos estão plenos de vigor, garantindo uma sólida e sedutora estrutura.

Serviço e Harmonização:

Harmonização: Combina perfeitamente com carne de porco, vermelha e de caça, assadas. Também é muito interessante com queijos fortes, como o gorgonzola.

Temperatura de Serviço: 18°C.

Taça recomendada: Bordeaux.

18° C    