

## FICHA TÉCNICA



Vinícola Pericó  
São Joaquim – SC  
Fone 49.3233.1100  
47.2107.7490 - filial  
vinhos@vinicolaperico.com.br  
www.vinicolaperico.com.br



**PRODUTO:** Cave Pericó Rosé brut

**SAFRA:** 2013

**VARIEDADE:** Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%

**ORIGEM:** Pericó Valley, 1.300 m.s.n.m, das Terras da Altitude Brasileira e Neve Catarinense.

**CASTAS FRANCESAS:** Importadas, plantadas logo após o preparo do solo por 2 anos com 4 viradas, inclusive com adubos e muito sol.

**PLANTIO:** Outubro a Dezembro de 2004.

**PROCESSO DE ELABORAÇÃO:**

**VINHO BASE:** As uvas foram selecionadas no próprio vinhedo e colhidas a mão e acondicionadas em caixas plásticas. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As caixas com as uvas foram colocadas em um caminhão refrigerado e a temperatura foi mantida em 8 ° C até a chegada à vinícola. As uvas quando chegaram à Vinícola foram colocadas na câmara fria a 5 ° C onde permaneceram 25 horas. Posteriormente foram desengaçadas e as bagas selecionadas manualmente e colocadas ligeiramente esmagadas dentro da prensa pneumática que estava saturada de CO2. Ficou macerando 45 minutos e foram então prensadas e o mosto obtido clarificado naturalmente pelo frio. Depois de 49 horas, as borras foram separadas e foi adicionado o S02 e posteriormente inoculado a Levedura selecionada. A temperatura de fermentação oscilou entre 11 e 12 ° C. A fermentação durou 23 dias. O vinho posteriormente ficou em contato com as borras finas por 54 dias.

**ELABORAÇÃO:** Refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12 ° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

**CARACTERISTICA ANALÍTICA:**

Álcool: 12,4 %

Acidez Total: 6,94 g/L (ácido Tartárico)

Acidez Volátil: 0,31 g/L

Densidade: 0,9968

Extrato seco: 27,5 g/L

S0<sub>2</sub> Total/Livre: 131/25 mg/L

Açúcares Totais: 10,1 g/L

pH: 3,36

Pressão: 5,0 kg/cm<sup>2</sup>

**ANALISE ORGANOLÉPTICA:**

**VISUAL:** Rosa salmão claro.

**PERLAGE:** Fino, abundante e persistente.

**OLFATO:** Aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas como amora, morango e goiaba e florais lembrando rosas.

**BOCA:** Ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, persistente e com retro olfato agradável e frutado.

**DEGUSTE:** 5 ° C

**HARMONIZAÇÃO:** Aperitivos, coquetéis, antepastos, salmão, peixes, lagosta, camarão e crustáceos, culinária oriental, carnes brancas, massas, risotos, feijoada, queijos e especialmente comida vegetariana.

Com maçãs é um requinte.



Pinheiro – Araucaria *angustifolia*, árvore símbolo da Altitude Brasileira em SC.

Safra 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 25/11/2015.