



EQUAÇÃO

CABERNET SAUVIGNON

DEGUSTE: 15 °C

Cabernet Sauvignon: 100%

Safr: 2012

PLANTIO:

Outubro a Dezembro de 2004

CASTAS FRANCESAS:

Importadas, plantadas logo após por 2 anos com 4 viradas, inclusive muito Sol.

VINHO BASE

Uvas selecionadas no próprio vinhedo e colhidas a mão. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As uvas foram em caminhão a 12°C à vinícola. As uvas quando chegam à vinícola foram desengaçadas e as bagas foram colocadas ligeiramente esmagadas no fermentador em seguida foi adicionado o SO₂ e inoculado a levedura selecionada. A temperatura de fermentação oscilou entre 18 e 28°C. A fermentação durou 7 dias. Durante a fermentação foi usado o processo de piseage e delestage para extrair a cor das cascas e as sementes foram separadas do mosto após 42 horas do inóculo da levedura. O vinho posteriormente foi colocado em barricas de carvalho francês, após foi filtrado e engarrafado. No depósito, para maturar e lançado em 2014.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool:
12,8 %

Acidez Total:
5,08 g/L (ácido Tartárico)

Acidez Volátil:
0,54 g/L

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA:

VISUAL: Vermelho granada.

OLFATO: Aroma fino, complexo e intenso com notas de frutas maduras.

BOCA: Frutado, elegante e persistente com notas marcadas de carvalho.

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

HARMONIZAÇÃO:

Carnes grelhadas ou assadas, (bem passada), cordeiro, massas molhos vermelhos, pratos com amargo de radicchio, rúcula e diversos.

Safr 2014. Jantar em 27/12/2017.