



Don Laurindo Ancellotta

Variedade:	Ancellotta 2016
Vinhedos:	Próprios da Vinícola com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha – Rio Grande do Sul - Brasil Altitude: 650 metros, Latitude: 29° e 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste
Características dos vinhedos:	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4.000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
Solo:	Argiloso, arenoso, basáltico com profundidade média de 3 metros, boa drenagem . PH do Solo de 6,5
Processo:	Colheita manual em caixas plásticas de 20 Kg com seleção dos cachos. Desengace, fermentação alcoólica com controle de temperatura máxima de 28º C com maceração pelicular de 6 dias. Fermentação maloláctico, engarrafamento e maturação nas caves para depois ser comercializado.
Principais características:	Álcool: 12 % Vol Acidez Total: 5,4 gr/l PH: 3,6
Apresentação:	Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 750 ml
Anotações de degustação:	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor vermelho rubi. Avaliação olfativa: Fino, intenso, persistente, frutado com toque de ameixa e framboesa. Avaliação Gustativa: Amplo, sedoso, suave textura, bem equilibrado.
Temperatura para consumo:	15° a 18º C
Harmonização:	Pratos de sabor leve e acentuado
Enólogo:	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2016. Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.