



Don Laurindo Estilo

Variedade:	33% Malbec, 34% Tannat e 33% Ancellotta 2015
Vinhedos:	Próprios da Vinícola com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha – Rio Grande do Sul - Brasil Altitude: 650 metros, Latitude: 29° 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste
Características dos vinhedos:	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
Solo:	Argiloso, arenoso, basáltico com profundidade média de 2,5 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 30° C com maceração pelicular de 8 dias. Fermentação malolática, após corte dos vinhos, barril de carvalho francês por 12 meses, engarrafamento e maturação nas caves para depois ser comercializado.
Principais características:	Álcool: 13,0 % Vol Acidez Total: 5,5 gr/l PH: 3,65
Apresentação:	Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 750 ml
Anotações de degustação:	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor vermelho rubi intenso. Avaliação olfativa: Fino, intenso, agradável, frutado, toques de carvalho. Avaliação Gustativa: amplo, maduro, sedoso, taninos potentes, bom equilíbrio com final agradável.
Temperatura para consumo:	15° a 18 ° C
Harmonização:	Pratos de sabor acentuado
Enólogo:	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2015. *Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*