

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



## Vinho Specialità Rebo Barcarola

### Descrição:

#### Obtem-se:

De uvas da cepa Rebo, cultivadas nos próprios vinhedos da Vinícola Barcarola. Cepa proveniente do cruzamento de variedades Teroldego e Merlot, realizado pelo pesquisador italiano Rebo Rigotti, no Instituto San Michele All Adige, Província de Trento Itália.

Tipo de solo: Basáltico-argilo-arenoso

Produção: 2,0 kg por planta

Safra: 2015

Teor Alcoólico: 14% Vol.

Quantidade elaborada: 1.400 garrafas numeradas

#### Apresenta-se:

De coloração vermelho rubi, com reflexos violáceos, possui intensas e variadas fragrâncias que remetem a frutas maduras. Seus taninos aveludados e maduros proporcionam um sabor agradável, equilibrado e muito convidativo.

#### Acompanha:

Massas, carnes, embutidos defumados, queijos e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

#### Temperatura ideal para consumo:

16 a 18 graus.

#### Ficha Técnica:

Variedade: Rebo.

Marca: Barcarola.

Produtores: Cesar Petrolí, Marcelo Petrolí e Luiz Petrolí.

Origem da variedade : Uva de origem italiana típica da região do Trentino Alto Adige, norte da Itália, antigo Sud Tirol, local de origem da nossa família. Esta variedade nasceu do cruzamento das variedades Teroldego e Merlot realizado pelo pesquisador Italiano Rebo Rigotti no Instituto San Michele All Adige, Província de Trento - Itália.

Tipo de vinícola: Vinícola familiar com produção limitada.

Tipo de vinhedo: Vinhedo da própria família.

Localização do vinhedo: Vale Aurora segmento do Vale dos vinhedos - Bento Gonçalves-RS.

Coordenadas geográficas: Latitude/ longitude: -29.1471401,-51.5907876.

Terreno: Pedregoso com ótima drenagem e 10% de inclinação leste-oeste.

Topografia: Vinhedo em encosta de morro com máxima exposição solar facilitando a fotossíntese das plantas.

Altitude: 400 metros acima do nível do mar.

Temperatura média no período da maturação: A tarde em torno de 31 graus, na madrugada e nas manhãs em torno de 17 graus. Excelente amplitude térmica.

Temperatura média das uvas no momento da vinificação: 18 a 20 graus com colheitas nas manhãs mais frias.

Densidade de plantio: 5.000 plantas por hectare.

Idade do vinhedo: 7 anos.

Tipo de mudas: mudas certificadas importadas da Itália.

Quantidade de uva produzida por planta: em média 2,0 Kg.

Sistema de condução do vinhedo: Espaldeira.

Colheita: No mais alto ponto de maturação das uvas determinada por análises em laboratórios e análises técnicas dos especialistas da família.

Classificação: vinho tinto seco fino.

Tipo de vinho: corpo médio.

Análise Sensorial:

Visão: vermelho rubi com reflexos violáceos,

Olfato: possui intensas e variadas fragrâncias que remetem a frutas vermelhas maduras.

Paladar: Sabor agradável, equilibrado e muito convidativo. Vinho que une a estrutura da teroldego com a fineza, o requinte e a elegância da merlot.

Acompanha: Massas, carnes, embutidos defumados, queijos e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

Safra: 2015 (lote de 1.400 garrafas numeradas).

Temperatura ideal para o consumo: 16 a 18 graus.

Graduação Álcool (vol.%): 14,00

Responsável pela elaboração: Cesar Petrolí e Marcelo Petrolí ambos enólogos da família.

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