

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



## Vinho Specialità Teroldego Barcarola

Descrição:

Obtem-se:

De uvas da cepa Teroldego cultivadas nos próprios vinhedos da Vinícola Barcarola, utilizando as mais avançadas técnicas de cultivo e das uvas e de vinificação.

Tipo de solo: Basáltico-argilo-arenoso

Produção: 2,5kg por planta

Safra: 2014

Teor Alcoólico: 13,8% Vol.

Quantidade elaborada: 4.000 garrafas numeradas

Apresenta-se:

De intensa coloração vermelho rubi, estruturado, potente, aveludado, com taninos macios e agradáveis, de aroma típico, envolvente com notas que lembram amoras pretas silvestres, perfeitamente integrados e harmonizados com agradável e persistente sensação gosto olfativa.

Acompanha:

Carne bovina, cordeiro, caças de pêlo e pena, javali, embutidos defumados, queijos com sabor acentuado e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

Temperatura ideal para consumo:

16 a 18 graus.

Ficha Técnica:

Variedade: Teroldego.

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.

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 30% de inclinação leste-oeste.

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

Altitude: 500 metros acima do nível do mar.

Temperatura média no período da maturação: A tarde 31 graus, na madrugada e nas manhãs 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: 4.000 plantas por hectare.

Idade do vinhedo: 13 anos.

Tipo de mudas: mudas certificadas importadas da Itália.

Quantidade de uva produzida por planta: de 2 a 2,5 Kg.

Sistema de condução do vinhedo: Pergola trentina.

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: Encorpado.

Análise Sensorial:

Visão: sua coloração é vermelho rubi intenso.

Olfato: de aroma envolvente, com notas que lembram amoras pretas silvestres, evoluindo para chocolate e especiarias, perfeitamente integrados e harmonizados com agradável e persistente sensação gustativa.

Paladar: Paladar apurado, complexo, encorpado, taninos envolventes e ao mesmo tempo macios. Ótima persistência e retro gosto.

Acompanha: Carne bovina, caças de pelo e pena, javali, cabrito, embutidos defumados, queijos com sabor acentuado e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

Safra: 2014 (lote de 4.000 garrafas numeradas).

Temperatura ideal para o consumo: 16 a 18 graus.

Graduação Álcool (vol.%): 13,80

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

Safra 2014. *Vinícola Barcarola, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*