

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



Vinho Specialità Lagrein Barcarola

Descrição:

Obtem-se:

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

Tipo de solo: Basáltico-argilo-arenoso

Produção: 2,0 kg por planta

Safra: 2016

Teor Alcólico: 13% Vol.

Quantidade elaborada: 900 garrafas numeradas

Apresenta-se:

De coloração vermelho rubi, delicadamente fino, persistente, harmônico e convidativo, aroma intenso e frutado, com notas acentuadas de pequenas frutas vermelhas como framboesa e mirtilo, com fundo de ervas aromáticas de montanhas evoluindo para aromas de geléia de ameixa.

Acompanha:

Carnes brancas, massas, lasanha ao forno, ravióli, risotos, queijos e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

Temperatura ideal para consumo:

14 a 15 graus.

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: 450 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: em média 2,0 Kg.

Sistema de condução do vinhedo: Espaladeira.

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: Jovem, leve, frutado.

Análise Sensorial:

Visão: coloração vermelho rubi vivo.

Olfato: vinho frutado, frutas vermelhas, aromas que lembram framboesa, mirtilo, amora e violeta, com fundo de ervas aromáticas de montanha, evoluindo para aromas de geléia de ameixa.

Paladar: vinho jovem e leve de paladar delicado, harmônico e convidativo.

Acompanha: Carnes brancas, massas, lasanha ao forno, ravióli, risoto, queijos leves e diversos outros pratos da gastronomia mundial.

Safra: 2016 (lote de 2.100 garrafas numeradas).

Temperatura ideal para o consumo: 14 a 15 graus.

Graduação Álcool (vol.%): 13,00

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

[Voltar](#)

Safra 2016. *Vinícola Barcarola, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*