

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

**VIAPIANA**  
*Uma grife de vinhos.*

▶ **PREMIUM**  
Moderno, interativo e elegante.



AROMAS	Frutas vermelhas frescas, terra molhada, baunilha e erva doce
EM BOCA	Taninos envolventes e macios com longa persistência
VINHO	Viapiana Cabernet Franc 2017
REGIÃO	Altos Montes - Flores da Cunha - RS - Brasil
UVAS	Cabernet Franc
SAFRA	2017
LOTE	2.086 garrafas Bordeaux
ENÓLOGO	Elton Viapiana
ESTÁGIO	12 meses em barricas francesas e americanas
PRODUÇÃO	6.000 Kg/hectare
ELABORAÇÃO	Colheita manual e seletiva durante a manhã. Passagem de 12 horas em câmara fria a 8°C. Nova seleção de uvas, desengace e esmagamento. Fermentação natural - com leveduras indígenas a 26°C. Durante a fermentação alcoólica, remontagem manual seguida de uma delestagem diária a partir do terceiro dia de fermentação. Completou a fermentação malolática espontânea.
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	13,0%
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	24 dias
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	28°C
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA	100%
AÇÚCAR RESIDUAL	2,6 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,66 g/L
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Cor vermelho-rubi. Aroma de frutas vermelhas frescas, terra molhada, baunilha e erva doce. Na boca, apresenta taninos envolventes e macios com longa persistência.
GASTRONOMIA	Carnes vermelhas com especiarias, queijos de média intensidade.
TEMPERATURA DE SERVIÇO	Servir entre 16 e 18°C.

*Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.*