

<http://www.lidiocarraro.com/br/vinhos-e-espumantes/grande-vindima/grande-vindima-quorum>



LÍDIO CARRARO GRANDE VINDIMA QUORUM

Aroma complexo e opulento de fruta madura e toque floral, evoluindo para café, chocolate e especiarias. Ótima estrutura, envolvente, encorpado com taninos aveludados. Um vinho raro e marcante.

Degustação

- **Visual:**

Rubi intenso mostrando reflexos violetas.

- **Olfativo:**

Este é um vinho é uma viagem sensorial. Inicialmente, revela um toque de flor e aromas frutados como cereja, framboesa, groselha e romã, desenvolvendo café, chocolate e especiarias. Seu perfil aromático cresce e mostra uma complexidade e um refinamento longos e constantes.

- **Degustativo:**

Tem um grande caráter e equilíbrio, relacionados às mesmas sensações olfativas. É elegante e, entretanto, seus taninos maduros e estáveis envolvem a boca transmitindo uma força harmônica.

- **Harmonização:**

Combina muito bem com pratos ricos em sabores de especiarias, massa, carne grelhada, risotos ricos em aroma e sabor, aves, carnes vermelhas com molhos, caça, e queijos brie, tipo grana e gorgonzola.

- **Terroir:**

Vale dos Vinhedos, Serra Gaúcha – RS

- **Variedade:**

40% Merlot , 25% Cabernet Sauvignon , 20% Tannat e 15% Cabernet Franc.

- **Vindima: 2008**

Álcool: 13,0% Vol.

- **Vinificação:**

Microclima: Basáltico, argilo-arenoso. Este vinhedo chama-se MontCarra e está localizado no topo da montanha. Vinhedo: As videiras são conduzidas pelo sistema de espaldeira, com uma produção de 1,0 Kg/planta. Para o correto equilíbrio vegetativo da planta, foram realizadas podas verdes para estabelecer uma boa atividade da parede foliar fotossintetizante, além de reduzir significativamente a produção de uva por planta. Colheita: Manual com seleção de cachos no vinhedo. Vinificação: A uva desengaçada foi conduzida diretamente aos tanques de fermentação por gravidade, sem sofrer ação mecânica de bombeamento. As fermentações ocorreram em tanques de aço-inox, seguindo o sistema tradicional de vinificação, com macerações variando de 14 a 18 dias, de acordo com cada uma das 06 variedades de cada parcela. Para a extração dos compostos da casca, utilizou-se um sistema automático de remontagens para otimizar a dissolução destes compostos e não dilacerar o bagaço. Após a fermentação malolática e trasfegas, procedeu-se o corte dos vinhos já prontos, permanecendo mais 12 meses no tanque até o engarrafamento. O vinho não foi filtrado, visando conservar íntegras as suas características.

Safra 2008. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.