

PETERLONGO

1º e único Champagne do Brasil



ARMANDO MEMÓRIA

Vinho Touriga Nacional

 Touriga Nacional


Vinhedos: Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha - RS - Brasil

Produção do Vinhedo: 6.000 - 8.000 kg/ha

Sistema de Produção: espaladeira simples

Densidade/ha: 4000

Carga de gemas/ha: 50000

Clima  quente e seco

 frio e chuvoso

Colheita: manual e seletiva

Fermentação do vinho: 25 dias - 22°C

Método de elaboração:

Varietal elaborado a partir da cepa de origem portuguesa, Touriga Nacional.

A uva mais famosa de Portugal vem demonstrando excelente adaptação nos solos do Rio Grande do Sul, especialmente nos vinhedos da região da Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, onde o clima seco e quente nos meses de maturação das uvas contribui para a casta expressar todo o seu potencial enológico na elaboração de grandes e importantes vinhos tintos.

Os vinhos elaborados a partir dessa variedade de versatilidade surpreendente possuem caráter altivo e qualidades inegáveis.

O processo de vinificação começa pela seleção cuidadosa dos cachos, através de mesa selecionadora de grãos e que posteriormente são enviados para tanques de aço inox, onde acontecerá simultaneamente a maceração e a fermentação alcoólica, com temperatura controlada, otimizando assim a extração de compostos fenólicos, responsáveis principalmente pela coloração e estrutura dos vinhos tintos. Após esse período, o vinho é então trasfegado para outro tanque onde acontecerá a fermentação malolática. Posteriormente, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês, em caves com temperatura e umidade controladas, onde ocorrerá o processo de maturação dos mesmos, por um período de 12 meses. Esse processo se faz de extrema importância, pois é nesse momento que os aromas característicos serão complexados, bem como a estabilização de compostos importantes que compõe a estrutura e o corpo de um vinho tinto de qualidade superior.



Coloração rubi intenso com reflexos violáceos. É um vinho de excelente apelo visual.



Destaque para abundância em aromas de frutas escuras como ameixa e mirtilo, além de notas que remetem a baunilha e noz moscada, devido à passagem por barricas de carvalho.



Vinho encorpado com boa graduação alcoólica, muita complexidade e excelente capacidade de envelhecimento. Os taninos são poderosos e robustos, mas ao mesmo tempo, delicados, finos e elegantes. Bom volume em boca e excelente retrogosto.

Álcool/Vol %: 12,5

Açúcares Residuais: 1,9 g/L

Acidez total: 5,6 g/L

Açúcares totais em glicose: 1,7

pH: 3,6

Densidade: 0,993

Extrato seco: 32

SO₂ livre: 40

Pressão: 0

Deise Tomass
Deise Tomass
ENÓLOGA

Safra 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.