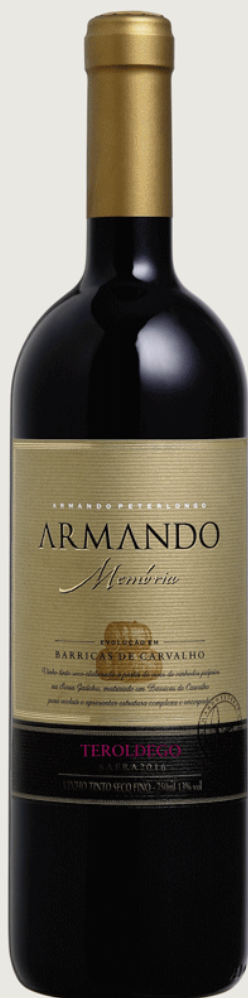


PETERLONGO
1º e único Champagne do Brasil

ARMANDO MEMÓRIA
Vinho Teroldego



 Teroldego


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 italiana Teroldego, mais precisamente da região do Trentino e que vem demonstrando excelente adaptação em algumas regiões viníferas do Rio Grande do Sul, como a ensolarada região da Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste. A partir dessa variedade têm sido elaborados surpreendentes vinhos de grande corpo e estrutura, com elevado potencial de maturação e envelhecimento, devido a sua grande carga polifenólica.

O processo de vinificação das uvas 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 ocorre 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. 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.

Álcool/Vol %: 13

Açúcares Residuais: 1,9 g/L

Acidez total: 6,0 g/L

Açúcares totais em glicose: 1,8

pH: 3,6

Densidade: 0,993

Extrato seco: 34

SO₂ livre: 35

Pressão: 0



Aspecto visual de profunda coloração rubi intenso, densa e atraente.



Grande expressão aromática, com aromas que vão desde os característicos da casta como frutas negras maduras, até notas bem pronunciadas de café e chocolate, com sutil toque defumado.



Corpo imponente e robusto, com taninos suavizados e equilibrados pela passagem em barrica, assim, com acidez e graduação alcoólica marcantes. Em boca, apresenta longa persistência com notas elegantes e sutis de torrefação.


Deise Tempass
ENÓLOGA

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.