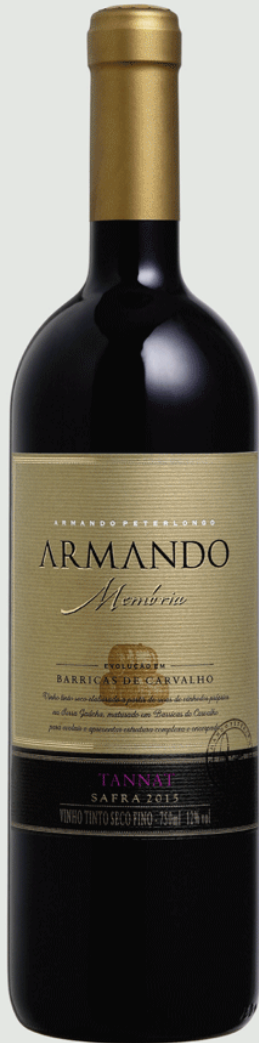


# PETERLONGO

*1º e único Champagne do Brasil*



# ARMANDO MEMÓRIA

## Vinho Tannat



Vinhedos: Serra Gaúcha 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 base: 25 dias - 22°C

### Método de elaboração:

As uvas exclusivamente da variedade Tannat, oriundas de duas grandes produtoras do Rio Grande do Sul, Serra e Campanha Gaúcha, asseguram a qualidade e complexidade desse varietal. O processo pela seleção cuidadosa dos cachos, através de mesa selecionadora de grãos e 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 colaboração e estrutura dos vinhos tintos. Após esse período, o vinho é então tranfegado para outro tanque onde acontecerá a fermentação malolática. Posteriormente, o vinho é transferido para barrivas de carvalho francês, em caves com temperatura e umidade controladas, onde ocorrerá o processo de maturação dos mesmos, por um período de aproximadamente seis 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. Após esse período, finalmente o vinho é engarrafado e ficará envelhecendo por um período de aproximadamente 6 a 8 meses, até adquirir a complexidade e excelência esperadas para os vinhos da linha Armando Memória.

Álcool/Vol %: 13

Açúcares Residuais: 1,9 g/L

Acidez total: 5,62 g/L

Açúcares totais em glicose: 1,8

pH: 3,5

Densidade: 0,994

Extrato seco: 31

SO<sub>2</sub> livre: 35

Pressão: 0



Aspecto visual límpido, com coloração rubi intenso e poderosa estrutura.



Grande complexidade aromática, com notas de frutas escuras, além de aromas que vão dos defumados, passando pelo café e especiarias como cravo da Índia.



Encorpado, untoso, com taninos marcantes e equilibrados com os demais componentes do vinho. Apresenta longa persistência em boca.

*Deise Tomkowiak*  
Deise Tomkowiak  
ENÓLOGA

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