

PETERLONGO

1º e único Champagne do Brasil



Álcool/Vol %: 12

Açúcares Residuais: 2 g/L

Acidez total: 5,4 g/L

Açúcares totais em glicose: 2

pH: 3,61

Densidade: 0,993

Extrato seco: 32

SO₂ livre: 42mg/l

Pressão: 0

ARMANDO MEMÓRIA

Vinho Cabernet Sauvignon

 Cabernet Sauvignon

Vinhedos: Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha - RS - Brasil

Produção do Vinhedo: 8.000-10.000kg/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

Cabernet Sauvignon - 2ª semana de março

Fermentação do vinho base: 25 dias - 22°C

Método de elaboração:

As uvas, exclusivamente da variedade Cabernet Sauvignon, são oriundas de diferentes regiões produtoras do estado, com o objetivo de potencializar e assegurar a qualidade da linha de vinhos Armando Memória da vinícola Peterlongo.

Para a elaboração deste varietal, as uvas foram cuidadosamente escolhidas por meio de mesa de seleção, em seguida enviadas para tanques de aço inox dando início ao processo de maceração, simultaneamente com a fermentação alcoólica, tendo como objetivo principal otimizar a extração de compostos fenólicos, responsáveis principalmente pela coloração e estrutura dos vinhos tintos. Após este período é realizada a descuba e o vinho é então trasfegado para outros tanques para que ocorra a fermentação malolática, finalmente, os vinhos são enviados para barricas de carvalho francês, onde ocorrerá a maturação dos mesmos, processo este de extrema importância, pois é nesse momento em que aromas característicos serão complexados, bem como a estabilização de compostos importantes que compõem a estrutura e o corpo de um vinho tinto de qualidade superior. Após esse período o vinho então é engarrafado e posteriormente permanece um período por envelhecimento na própria garrafa.



Aspecto visual límpido e com bom brilho. Coloração rubi intensa, com toques violáceos.



Perfil aromático limpo, aromas intensos, complexos e agradáveis. Lembra frutas vermelhas, tabaco e café.



Vinho de bom corpo, macio e aveludado. Apresenta bom volume de boca, com taninos maduros que oferecem uma persistência gustativa longa.


Deise Tempass
ENÓLOGA

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