

<http://www.estanciaparaizo.com/ListarProdutosNovo.aspx>



Vinho Fino Tinto Seco - Safra 2011

SAFRA 2011:

PRODUÇÃO: 1.147 garrafas, todas numeradas

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon

ORIGEM: Estância Paraizo, Município de Bagé/RS, Região da Campanha; latitude 31°10'6.00" S , longitude 53°52'25.22"O

PROCESSO: Vinho fino tinto seco, elaborado com uvas colhidas maduras, nos Vinhedos da Estância Paraizo, cultivados em espaldeira, com um desenho de produção de no máximo 7 t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

ÁLCOOL ETÍLICO: 13,6%(v.v.)

ACIDEZ TOTAL: 83,1 mEq/L

ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA: 11,2 mEq/L

AÇÚCARES TOTAIS EM GLICOSE: 1,50 g/l

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: Rubi Intensa

OLFATO : Exibe um aroma rico e complexo, pleno de fruto sóbrio.

BOCA: Revela-se um vinho encorpado e estruturado, com enorme elegância e finura de prova. Para melhor equilíbrio e valorização dos aromas, recomenda-se a utilização de decanter.

HARMONIZAÇÃO: É um vinho bem eclético na mesa, acompanhando bem carnes vermelhas, em especial cordeiro assado e massas à base de molhos vermelhos.



13,6 % (v/v)



1,50 g/L



Cabernet Sauvignon

Safra 2011. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.