

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



### Vinho Fino Tinto Seco - Safra 2012

#### SAFRA 2012:

PRODUÇÃO: 1.372 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 ETILÍCO: 13,6%(v.v.)

ACIDEZ TOTAL: 76,8 mEq/L

ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA: 11,7 mEq/L

AÇÚCARES TOTAIS EM GLICOSE: 2,40g/l

#### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: Rubi

OLFATO : Exibe um aroma frutado, típico de fruto vermelho.

BOCA: Revela-se um vinho levemente encorpado e elegantemente estruturado. 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)



2,40 g/L



Cabernet Sauvignon

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