

Vinhos

Espumantes

Sucos

Pergunte ao Enólogo

Vinhos Dal Pizzol**Enoteca**

Safra 2014

Conteúdo: 750ml

Gradação alcoólica: 13,3% vol.

Acidez total: 5,47 g/L em Ácido Tartárico

Açúcar residual: 2,35 g/L

Foram elaborados 5.050 deste vinho.

Castas/variedades:

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 15%.

Origem das uvas:

Merlot e Cabernet Franc, Serra Gaúcha. Cabernet Sauvignon, Campanha.

Características climáticas:

Serra Gaúcha: temperado quente, de noites temperadas, úmido.

Campanha: quente, de noites temperadas, subúmido.

Elaboração:

Ao atingirem o ponto ideal de maturação, as uvas são colhidas manualmente com seleção dos cachos, posterior desengace e esmagamento. Obtemos o mosto, que é fermentado em contato com as cascas por um período de 10 a 12 dias (maceração), com temperatura controlada em torno de 25 a 28°C e remontagens tradicionais. Fermentação Malolática realizada em tanques com posterior estabilização natural ocorrida, pela queda da temperatura no inverno. Desta maneira conseguimos uma coloração intensa, maior extração de taninos, o que resultará numa melhor estrutura no vinho.

Amadurecimento/afinamento:

Este vinho amadurece por um período de 18 meses em tanques de inox, é estabilizado, engarrafado e permanece em média 6 meses descansando, antes de ser liberado para comercialização.

Características do vinho/organolépticas:

Vinho de coloração vermelho-rubi vivo, aroma pronunciado de frutas vermelhas maduras, ameixa, geléia, couro envelhecido e especiarias. De paladar persistente, generoso, amplo, com bom volume de boca, encorpado e harmônico. Apresenta excelente estrutura tânica, característica de um vinho com potencial para o envelhecimento.

Recomendações enogastrômicas:

Acompanha carnes vermelhas, caças, pratos com molhos bem condimentados e exóticos, queijos tipo Grana Padano, Parmesão, Pecorino, Manchego, Provolone e Roquefort.

Temperatura de serviço:

Bom para servir na temperatura de 15 a 20 °C.

Outras características:

Acidez Volátil: 0,44 g/l em Ácido Acético

Densidade: 0,9934

Extrato seco: 30 g/l

So2 Total/Livre: 73,6 / 41,6 mg/l

pH: 3,43



Safra 2014. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.