

VINÍCOLA CAINELLI

TEMPO Blend Cabernet , Marselan, Ancellotta



Vindima: 2014

Variedade: Cabernet Sauvignon/Marselan/Ancellotta

Terroir: Vale do Rio das Antas/Cotiporã/Vale dos Vinhedos

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita — seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 6 meses em barricas de carvalho;
- Maturação em aço inoxidável;
- Engarrafamento;

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceo com reflexos avermelhados e lágrimas de médias a densas.

Olfato: Predominância de aromas de características varietais com toque de frutas vermelhas ao fundo, menta, e leve herbáceo. Com evolução especiarias e frutas maduras, baunilha.

Paladar: Apresentasse evoluído de corpo médio com taninos maduros, possui interessante persistência gustativa.

Consumo: 16° a 20°C.

Harmonização: Carnes vermelhas em geral, hambúrguer grelhado, massas molho branco, também para se beber harmonizando com boa conversa entre amigos.

Álcool: 12,5%

Açúcares totais em glicose: 2,60g/l

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