

<https://valmarino.com.br/?loja-virtual=>



FICHA TÉCNICA VINHO TINTO CABERNET FRANC 2016

Ano "XXI"

MARCA: VALMARINO

- Seleção das uvas Cabernet Franc- vinhedo próprio -colhidas em 1º/3/2016,
- Recepção das uvas, desengace e breve esmagamento;
- Adição de metabissulfito, enzimas e levedura para a fermentação alcoólica, a temperatura controlada entre 25 a 30°C por 10 dias em tanque modelo Ganimede de fermentação;
- Descuba e prensagem do bagaço;
- O vinho ficou em tanque fechado com a presença de batoque para a realização completa da fermentação malolática por aproximadamente 40 dias;
- Realizada a 1ª trasfega com correção do metabissulfito
- Realizada a 2ª trasfega e breve estabilização tartárica sendo mantido o vinho em tanque hermeticamente fechado por 6 meses;

-Todo o vinho foi envelhecido em barricas de carvalho de primeiro uso com tostado médio por um período de 16 meses

- Produção de 5.405 garrafas de 750 ml numeradas e 35 garrafas de 3 litros em 3/5/2018

Dados Analíticos:

- Álcool = 13,0% Vol.

- pH =3,68

-Acidez total = 77 meq/l.

- Extrato seco= 30,6 g/l.

-Açúcar = 3 g/l

Considerações:

-A variedade de uva Cabernet Franc é cultivada pela família de Orval Salton em Pinto Bandeira desde o ano de 1978.

- Uvas 100% Pinto Bandeira – Aprovado na avaliação da safra 2016- Indicação de Procedência Pinto Bandeira e aguardando degustação final para a utilização do selo de controle da IP

- Vinho lançado como edição comemorativa dos 21 anos de fundação da Valmarino.

- Mantém os mesmos padrões de qualidade da safra anterior (2015) e possui potencial de envelhecimento por mais 10/12 anos.

Notas de Degustação:

- Vinho tinto de coloração vermelha com tons violáceos, límpido e brilhante. Aroma elegante e complexo aparecendo especiarias com notas de pimenta preta, café, chocolate e tostado da madeira. Seu paladar é intenso proporcionado pela boa acidez, seu corpo é untuoso e aveludado pela presença de taninos finos.

Acompanhamento:

-Massas condimentadas, Queijos fortes, Carnes Exóticas e de Caça.

Sugestões:

-Harmoniza bem com costela e maminha grelhada ou com filé ao molho madeira. Também com carnes de caça.

Temperatura para Consumo:

- De 16° a 20° C.

Marco Antonio Salton
Enólogo- Eng. Agrônomo

Safra 2016. Prova na Vinícola Valmarino, Pinto Bandeira/RS, 30/09/2018.