



CAMPOS DE CIMA

4

3 Bocas 2018



Variedades:	Tempranillo, Malbec, Tannat
Safra:	2018
D.O.:	Campanha Gaúcha
Álcool:	14,0 % vol
Quantidade:	4.800 garrafas

VINHO

O nome deste vinho foi decidido por 3 motivos: 3 Bocas é o nome do local onde se encontram nossos vinhedos; são 3 mulheres as proprietárias da vinícola e são 3 as castas utilizadas neste harmonioso vinho.

VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Três Bocas, Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO - PROCESSO DE ELABORAÇÃO

A colheita foi manual realizada nas primeiras horas da manhã. Logo após passar por mesa de seleção, a uva desengaçada foi para um tanque de aço inoxidável onde começou a maceração a frio a 8°C por 3 dias. Logo esta fermentou a uma temperatura controlada entre 27 e 29°C, mantendo-se em maceração pós fermentativa por 15 dias mais. Meses mais tarde foi elaborada a assemblage que veio dar origem a este vinho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De cor rubi intenso, o 3 Bocas 2016 é um vinho muito bem integrado. Tem aromas a frutas pretas, de onde se destacam geleia de ameixa, especiarias, cassis e figo. Em boca é bem equilibrado, com textura envolvente e notas de pimentas, taninos suaves e sendo um vinho bem redondo, gourmand. Recomenda-se o seu serviço a 17-19 °C. Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.

BR 472, KM 481, TREVO DE ACESSO A ITAQUI | ZONA RURAL | 97650-000 | ITAQUI, RS | FONE/CEL:
(55) 3433 2414 / 9708 7500 CONTATO@CAMPOSDECIMA.COM.BR |

WWW.CAMPOSDECIMA.COM.BR

Safra 2015. Jantar em 31/12/2018. Passagem de Ano na Chácara em Colombo