

PREMIUM CABERNET SAUVIGNON 2007 375ml

Vindima: 2007

Variedade: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 15

Clone Porta-Enxerto: SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcohólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Maceração durante 10 dias;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Vermelho rubi com tons elegantes de envelhecimento.

Olfato: Complexo e vigoroso no bouquet, lembrando frutas como ameixa preta e cerejas, notas de especiarias aliadas ao equilíbrio do carvalho.

Paladar: Corpo intenso e acidez equilibrada; apresenta taninos macios que dão suporte a um notável volume em boca.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Queijos maduros, massas e carnes com molhos condimentados.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 7,6g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,50g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 32,2g/l

SO₂ Total/Livre: 0,082 / 0,034 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,51g/l

pH: 3,7



*PF de bife acebolado no Restaurante do Paulinho Pescador.
Jantar em 08 de julho de 2011 com os Amigos do Arraial.*