



DUETTO PINOT NOIR | SHIRAZ 2010



Vindima: 2010

Variedade: 50% Pinot Noir | 50% Shiraz

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Inra 113 | Entav 470

Clone Porta-Enxerto: SO4 | SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

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;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 3 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

Visão: Vermelho-violáceo, com aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Com bouquet equilibrado, ressalta aromas de frutas vermelhas, amoras, framboesas e cassis.

Paladar: Vinho leve, de média estrutura, com taninos macios e acidez equilibrada.

Consumo: 12º a 14ºC.

Harmonização: Queijos leves, carnes, massas, molhos pouco condimentados, risotos.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,1g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,58g/l de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 31,7g/l

SO₂ Total/Livre: 0,095 / 0,040 g/l

Açúcares totais em glicose: 2g/l

pH: 4,00

Pastel de camarão à milanesa com crosta de parmesão e sanduíche Ouriço (pão, bife, queijo e alface). Almoço em 10 de julho de 2011, na Barraca do Faria, Praia de Pitinga, com os Amigos do Arraial.