



IDENTIDADE ARINARNOA 2007



Vindima: 2007

Variedade: Arinarno

Terroir: Serra do Sudeste

Clone Varietal: Entav 723

Clone Porta-Enxerto: SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Coloração intensa e brilhante, vermelho-rubi com reflexos violáceos.

Olfato: Bouquet complexo e vigoroso, lembra frutas maduras como ameixa preta e cerejas, com notas de especiarias aliadas ao equilíbrio do carvalho.

Paladar: Corpo intenso, apresenta taninos potentes que dão suporte a um notável volume em boca.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,6g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,59g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 31g/l

SO₂ Total/Livre: 0,080 / 0,034 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,36g/l

pH: 3,76

Aperitivo antes do jantar em 10/07/2011, na casa dos Amigos do Arraial.