



PREMIUM CABERNET FRANC 2007



Vindima: 2007

Variedade: Cabernet Franc

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: VCR10

Clone Porta-Enxerto: P1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, 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 *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Maceração;
- 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 rubi, intenso e brilhante.

Olfato: Possui bouquet frutado, lembrando framboesas silvestres, licor de cassis, harmoniosamente mesclados ao aporte da madeira.

Paladar: Bom corpo, taninos maduros e macios, acidez agradável e equilibrada.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Aves de caça, carnes e massas com molhos pouco condimentados.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 7,2g/l de ácido tartárico

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

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 33,4 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,084 | 0,037g/l

Açúcares totais em glicose: 4,1g/l

pH: 3,68

Pizzas no Empório do Nito (berinjela, rúcula com tomate seco, Marguerita e calabresa). Jantar com os Amigos do Arraial em 10 de julho de 2011.