

<https://www.dalpizzol.com.br/produtos/vinhos/dal-pizzol/cabernet-franc/750ml>

Vinhos

Espumantes

Sucos

Pergunte ao Enólogo

## Vinhos Dal Pizzol

### Cabernet Franc

Safra 2018

Conteúdo: 750ml

Unidades por caixa: 6

Gradação alcoólica: 13% vol.

Acidez total: 70 Meq

Açúcar residual: 3,0 g/L

Foram elaborados 20.000 litros deste vinho.

#### Origem da cepa:

Variedade originária da França mais precisamente na região de Bordeaux. Participa na composição dos mais famosos vinhos tintos com denominação de origem daquele país. Também é cultivada em outras regiões vitícolas na França, sendo que no Vale do Loire são elaborados vinhos rosados de Cabernet Franc com reconhecida qualidade. É uma cultivar importante. É mais produtiva do que a média das demais viníferas nobres e entra na composição dos famosos Médoc e, em maiores proporções, nos vinhos de Saint Emilion. Ela se difundiu também no norte da Itália.

No Brasil a Cabernet Franc teve uma excelente adaptação. A produção teve um incremento significativo a partir da década de 1970, estabilizando na década de 1980. Graças a sua versatilidade, com esta variedade são produzidos excelentes vinhos varietais tintos. Com aroma característico, que em geral exige pouco envelhecimento.

#### Elaboração:

As uvas foram desengaçadas para obtenção do mosto, adicionado levedura seca ativa (*Saccharomyces Cerevisiae*) e açúcar. Fermentou em temperatura controlada de 25 a 28 °C, sofreu remontagens regulares durante o período de maceração (5 dias). O mosto foi submetido a maceração mediana para se obter um bom equilíbrio de paladar, coloração e concentração de aromas. Após realizar a fermentação malolática, maturou por um período de 12 meses em tanques de inox. Passou por estabilização tartárica natural, filtrado e engarrafado.

#### Características do vinho:

Vinho medianamente encorpado, de cor rubi-vivo, brilhante. Aromas intensos, com traços florais de violeta, e lembrando amoras e framboesas silvestres. Em geral exige pouco envelhecimento, sendo agradável para ser consumido ainda jovem.

#### Recomendações gastronômicas:

Pelas suas características é a companhia ideal para massas com molhos de carne, aves grelhadas, assados, cordeiro, filés, risotos e queijos tipo camembert, cheddar.

#### Temperatura de serviço:

Para desfrutar de todas as qualidades deste vinho, ideal é consumi-lo entre 15 a 20

#### Características de solo:

São Jorge: predomina Chernossolo Argilúvico Férreo Típico. Ocorre associado a Neossolo Litólico Eutrófico, este de formação muito recente, raso, drenado, com pedregosidade e afloramento de rochas, baixa tolerância à perda de solo por erosão hídrica, típico ocorre nas encostas de relevo mais acentuado.



*Safra 2018. Almoço em 24/11/2019. Chácara Colombo.*