







FICHA TÉCNICA





RIO SOL

8 GRAN RESERVA



-  Vale do São Francisco, Brasil.
-  Tinto Seco.
-  Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês.
-  18°C.
-  13.5% vol.
-  Acompanha bem carnes vermelhas, cozidas ou assadas no forno, e queijos estruturados.

NOTAS DE PROVA

-  Límpido.
-  Rubi intenso com ligeira evolução.
-  Fruta bem madura, como goiaba, morango e frutas silvestres, com ligeiras notas balsâmicas.
-  Volumoso e longo, com taninos bem sedosos e persistentes.

ENÓLOGO

Ricardo Henriques.

VINIFICAÇÃO

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, com leveduras selecionadas, na temperatura entre 25 a 28°C. O tempo de maceração é, em média, de três semanas e as remontagens para extração de cor são delicadas. Após a fermentação malolática estagia em barricas novas de carvalho francês. Antes do engarrafamento é realizada uma ligeira filtração.

MATURAÇÃO

12 meses em barrica carvalho francês.

ACIDEZ TOTAL

5.9.

PH

3.65.

AÇÚCAR

< 4 g/l.

**GRANDE OURO**

Wine of Brazil Awards 2019

**OURO**

Categoria Tinto Corte: Grande Prova de Vinhos do Brasil 2016

**OURO**

Concurso Mundial de Bruxelas 2014

**TOP NACIONAL**

Top Nacional Nordeste pelo Guia Revista Adegas 2013

**OURO**

Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018

**OURO**

Categoria Tinto Super Premium: Grande Prova de Vinhos do Brasil 2016

**PRATA**

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil 2019

**OURO**

Concurso Mundial de Bruxelas - Etapa Brasil 2017

**OURO**

Concurso Mundial de Bruxelas 2015

**BRONZE**

Concurso do Ibravin: 3º Melhor Vinho Brasileiro 2011

Safra 2017. Jantar em 28/09/2021. Carmel Gastrobar.