



CAMPOS DE CIMA

## 3 Bocas 2020



Medalha de Ouro - Wines of Brazil Awards 2020

90 Pontos - Bon Vivant - Excelente

EAN: 7899453000322



### VINHO

O nome deste vinho foi decidido por 3 motivos: 3 Bocas é o nome do local onde se encontram nossos vinhedos; são 3 mulheres as proprietárias da vinícola e são 3 as castas utilizadas neste harmonioso vinho.

**PRODUÇÃO LIMITADA:** 5.000 garrafas



#### TIPO

Vinho Nobre Tinto Seco



#### REGIÃO DE ORIGEM

Campanha Gaúcha



#### SAFRA

2020



#### ALCOOL

14,50% vol.



#### CASTA

Malbec  
Cab Sauvignon  
Tempranillo

### VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provêm exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Tres Bocas, Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

Safra 2020. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



**COR**  
Rubi intenso



**AROMAS**  
Frutas pretas, de onde se destacam geleia de ameixa, especiarias, cassis e figo



**BOCA**  
Textura envolvente e aveludada, bem equilibrado com notas de pimentas. Taninos suaves e redondos com boa persistência.



**HARMONIZAÇÃO**  
Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.



**TEMPERATURA**  
17° a 19° Celsius.

### VINIFICAÇÃO – PROCESSO DE ELABORAÇÃO

A colheita foi feita manualmente entre o início de fevereiro e primeira semana de março: as uvas são enviadas à vinícola, onde são desengaçadas e selecionadas manualmente. A fermentação alcoólica dos vinhos ocorre separadamente em tanques de aço inox, com a adição de leveduras selecionada, por 10 a 17 dias, sob temperatura controlada entre 20 a 26 °C, com 3 remontagens diárias. Na sequência, a fermentação malolática é feita naturalmente. Posteriormente são feitas degustações para obtenção da proporção das uvas selecionadas para o corte. Após o corte 100 % vinho repousa por 6 a 8 meses em tanques de aço inox. Antes do engarrafamento é feita apenas uma filtração leve, mantendo as características organolépticas do vinho. Este produto não sofreu nenhum tipo de clarificação, sem adição de proteínas animais, o que o torna apto ao consumo de Veganos.



**CAMPOS DE CIMA**  
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.3433.2414 | 55.99708 7500  
contato@camposdecima.com.br  
[www.camposdecima.com.br](http://www.camposdecima.com.br)

BR 472, Km 481, Trevo de acesso a Itaqui.  
Zona Rural | 97650-000 | Itaqui, RS.

*Safra 2020. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.*