

LINHA PREMIUM

BARRICAS SELECIONADAS - LOTE IV

UVAS: 45% MERLOT, 23% MARSELAN, 20% CAB. SAUVIGNON, 12% CAB. FRANC

SAFRAS: 2015 E 2016

PRODUÇÃO 4.000 A 6.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 3 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 28°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU EM BARRICAS DE CARVALHO, SENDO:

MERLOT 2018 - CARVALHO FRANCÊS POR 14 MESES;

MARSELAN 2015 - CARVALHO AMERICANO POR 50 MESES;

CAB. SAUVIGNON 2018 - CARVALHO AMERICANO POR 16 MESES;

CABERNET FRANC 2018 - CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES.

ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES.

TEOR ALCOÓLICO: 13,2%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 28 °C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,60 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,12 G/L

PH: 3,46



DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI PROFUNDO. AROMA DE FRUTAS NEGRAS, COM DIVERSAS ESPECIARIAS E LEVE MENTOLADO. NO PALADAR TEM EXCELENTE ESTRUTURA E BOM VOLUME DE BOCA, COM TANINOS FIRMES E BOA ACIDEZ. FINAL LONGO E PERSISTENTE.

GASTRONOMIA

CARNES EM GERAL, MASSAS COM MOLHO VERMELHO E PINHÃO NA CHAPA.