

LINHA PREMIUM

BARRICAS SELECIONADAS - LOTE II

UVAS: 55% MERLOT, 35% CABERNET SAUVIGNON, 10% MARSELAN

SAFRAS: 2012, 2014 E 2015

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 2014 - 1º USO EM CARVALHO FRANCÊS POR 31 MESES;
CAB. SAUVIGNON 2012 - 2º USO EM CARVALHO AMERICANO POR 48 MESES;
MERLOT 2015 - 2º EM CARVALHO FRANCÊS POR 25 MESES;
MARSELAN 2014 - 1º USO EM CARVALHO AMERICANO POR 33 MESES.
ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES.

TEOR ALCOÓLICO: 13,0%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 28 Cº

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,40 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,16 G/L

PH: 3,40

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI INTENSA. AROMA DE FRUTAS NEGRAS, MENTA, CACAU E DIVERSAS ESPECIARIAS COM DESTAQUE PARA NOZ MOSCADA. NO PALADAR TEM EXCELENTE HARMONIA ENTRE AS VARIEDADES, BOA ESTRUTURA TÂNICA, ÓTIMO VOLUME DE BOCA E ACIDEZ QUE INDUZ A SALIVAÇÃO.

GASTRONOMIA

CARNES GRELHADAS, MASSAS COM MOLHO ESTRUTURADO E MENAROSTO FLORENSE.

PREMIAÇÕES

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018 - OURO

