

LINHA PREMIUM

CABERNET FRANC 2018

UVA: 100% CABERNET FRANC

SAFRA: 2018

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. FERMENTAÇÃO NATURAL - COM LEVEDURAS INDÍGENAS, A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES ANTES DE INICIAR A COMERCIALIZAÇÃO.

TEOR ALCOÓLICO: 13,0%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 24 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 24 C°

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,6 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,47 G/L

PH: 3,58

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, TERRA MOLHADA, BAUNILHA E ERVA DOCE. NO PALADAR, APRESENTA-SE COM TANINOS ENVOLVENTES E MACIOS COM LONGA PERSISTÊNCIA.

GASTRONOMIA

CARNES VERMELHAS COM ESPECIARIAS, QUEIJOS DE MÉDIA INTENSIDADE.

