

LINHA PREMIUM

BARRICAS SELECIONADAS - LOTE III

UVAS: 79% MERLOT, 14% MARSELAN, 7% CABERNET FRANC

SAFRAS: 2014, 2015 E 2017

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 - CARVALHO FRANCÊS POR 42 MESES;

MERLOT 2015 - CARVALHO FRANCÊS POR 35 MESES;

MARSELAN 2015 - CARVALHO AMERICANO POR 34 MESES;

CABERNET FRANC 2017 - CARVALHO AMERICANO POR 12 MESES.

ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES.

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 28 °C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,80 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,53 G/L

PH: 3,37



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.