

# LINHA PREMIUM

## CABERNET FRANC 2017

**UVA:** 100% CABERNET FRANC

**SAFRA:** 2017

### 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 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO SENDO 80% FRANCÊS E 20% AMERICANO. 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:** 2,6 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 5,66 G/L

**PH:** 3,41

### 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.

