

LINHA JOVEM

CORTE V

UVAS: 60% MERLOT E 40% CABERNET SAUVIGNON

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 10.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS.
PASSAGEM DE 3 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C.
DESENGACE E ESMAGAMENTO.
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C.
APÓS, 20% DO VINHO ESTAGIOU EM BARRICAS DE CARVALHO
E O RESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL.
REALIZAÇÃO DO CORTE E ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 8 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 24°C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,4 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,48 G/L

PH: 3,51

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTADO DE AMEIXA, FRAMBOESA E AMORA COM NOTAS DE CHOCOLATE E BAUNILHA. NO PALADAR, MOSTRA-SE LEVE COM TANINOS MACIOS E BOA RELAÇÃO ENTRE AÇÚCAR X ACIDEZ. NO RETROGOSTO, LEMBRA AS NOTAS DO AROMÁTICAS.

GASTRONOMIA

CARNES GRELHADAS,
MASSAS COM MOLHOS VERMELHOS.

