



Elaborado com uvas da primeira Vitis Vinifera plantada nos vinhedos da casa e maturado 20 meses em carvalho, este vinho une tradição e inovação. Seu rótulo vintage celebra o legado da família, simbolizando superação e um sonho que perdura. Cada garrafa é um tributo ao passado e um brinde ao futuro.

- 

Vinho Nobre Tinto Seco
- 

Cabernet Franc
- 

10 à 20 anos.
- 

20 meses em carvalho francês
- 

16° à 18°C
- 

Pode compor harmonização com Carnes vermelhas de maneira geral especialmente churrasco, filé com molhos condimentados. Massas e risotos com funghi, tomate ou ervas finas. Queijos maturados.

VISÃO: Límpido e brilhante, de coloração rubi profundo. Grande formação de lágrimas na taça.

OLFATO: Aroma intenso e de alta tipicidade varietal. Notas herbáceas elegantes, pimenta preta, menta, alcaçuz, cassis e cedro. Notas de carvalho sutis e integradas com a fruta

PALADAR: Primeira sensação em boca adocicada, marcado pela opulência do álcool e dos taninos maduros. Intensidade e estrutura muito ricas, definindo como um vinho verdadeiramente encorpado. Equilibrado em todo o conjunto de sabores, chama atenção pela acidez bem ajustada, que traz vivacidade, refrescância e apoia a longevidade do vinho. Perceptíveis notas de carvalho francês, fruto do estágio de 20 meses em barricas de primeiro uso, tempo esse fundamental para a suavização dos taninos e ampliação da complexidade do conjunto de aromas e sabores.

FICHA TÉCNICA

Informações Vitícolas

Região produtora: Campanha Gaúcha
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado. Estimado 40.000 gemas/hectare
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
Produção do vinhedo: 5Ton/ha – 1,2 kg/planta
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos
Desengace das uvas frescas
Seleção de bagas pelo Equipamento de leitura óptica
Maceração pré-fermentativa a frio – 5° por 5 dias.- com inoculação de levedura Torulaspora delbrueckii
Inoculação de levedura Saccharomyces cerevisiae e fermentação alcoólica em temperatura de 23° a 25°C
Remontagens e delestagens manuais durante 18 dias de maceração pelicular em fermentação e pós fermentação
Descuba
Fermentação malolática em barris
Maturação por 20 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso
Engarrafamento
Afinamento em cave por 40 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5% Vol
Acidez Total: 6,75 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 3,18 g/L
pH: 3,63.