



Identidade é ter bravura. Carregamos em nosso DNA a tradição e a busca por inovação que marcam a coragem de quem produz vinhos em solo brasileiro desde 1875.

Como no corte das variedades que compõem esse vinho, unimos solidez à tecnologia, da condução das videiras à maturação nas barricas de carvalho. Nos transformamos constantemente para manter vivo o legado de um dos mais renomados nomes da vitivinicultura brasileira. Somos e consolidamos, diariamente, a nossa própria Identidade.

Elaborado com uvas provenientes de vinhedos próprios, este vinho apresenta coloração rubi profundo. A passagem de 18 meses por barricas de carvalho francês e 36 meses de maturação em garrafa resulta em um vinho intenso, de grande complexidade aromática, com taninos firmes e persistência gustativa.



Vinho Fino Tinto Seco



54% Merlot, 34% Marselan e 12% Malbec.



20 anos



18 meses em carvalho francês



16° a 18°C



Pode compor harmonização com pratos intensos e condimentados. Queijos de massa dura – parmesão, Grana Padano. Churrasco com carnes com alto teor de gordura ou sabor marcante - cordeiro, javali e costela.

**VISÃO:** O aspecto na taça mostra uma tonalidade de vermelho rubi muito intensa, as bordas têm alguns tons acobreados e o centro é profundo, quase intransponível pela luz. Pelas paredes ao girar o líquido nota-se a formação de lágrimas abundantes e densas, já acusando uma graduação alcoólica potente.

**OLFATO:** O aroma é muito elegante e complexo. A gama de sensações trazidas pela memória olfativa é imensa, com destaque para frutas desidratadas tipo ameixa seca e uva passa, mentol, turfa, licor de cassis e notas aportados durante a passagem pela barrica, como baunilha e especiarias.

**PALADAR:** Vinho de alta concentração de sabor. A primeira impressão em boca traz a sensação de dulçor, trazida pela sinergia dos taninos intensos, mas já domados e o alto grau alcóolico. Esses taninos firmes dão estrutura aveludada para o conjunto, enquanto a acidez presente, mas de forma sutil, ajuda a equilibrar o sabor do meio de boca. O final de boca ou retro olfato remete as notas sentidas no aroma, também marcada pela presença de amêndoas e nozes. Demonstra todo o potencial da fruta perfeitamente madura e a plenitude adquirida durante dezoito meses de maturação em carvalho francês, revelando-se um vinho opulento e pleno.

## FICHA TÉCNICA

### Informações Vitícolas

Clone Varietal: INRA 181 | INRA 980 | ISV-R6  
Porta-Enxerto: 101-14 | 3309 | 3309  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 40.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.  
Código do produto: ID010GF  
Cód. EAN: 7898276971390  
Cód. DUN: 17898276971397  
Quantidade por caixa: 6 unidades

### VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de parcelas do vinhedo Caravaggio – Serra do Sudeste.  
Cada variedade que compõe o assemblage foi colhida no seu ponto de maturação completo.  
As fermentações foram conduzidas em separado e os vinhos mesclados ao final fermentação malolática.  
A vinificação foi conduzida da seguinte forma:  
- Desengace das uvas frescas  
- Seleção de bagas por Sistema Vistalys – seleção ótica.  
- Maceração pré-fermentativa à frio – 5° por 5 dias.- com inoculação de levedura *Torulaspora delbrueckii*  
- Inoculação de levedura *Saccharomyces cerevisiae* e fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 26°C  
- Remontagens e delestagens manuais durante a maceração pelicular em fermentação e pós fermentação  
- Descuba  
- Fermentação malolática em barris.  
- Assemblage e retorno aos barris.  
- Maturação por 18 meses em barricas de carvalho francês.  
- Engarrafamento e envelhecimento em caves por 36 meses.

### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,2%  
Acidez Total: 6,45 g/L de Ácido tartárico  
Açúcares Totais em glicose: 3,2 g/L  
pH: 3,59