

FICHA TÉCNICA VINHO TINTO CABERNET FRANC 2017

MARCA: **CHURCHILL / VALMARINO**

Parceria entre a Vinícola Valmarino representada pelo enólogo Marco Antonio Salton e Nathan Churchill

O vinhedo de Cabernet Franc está localizado na área da Indicação Geográfica Pinto Bandeira entre as coordenadas geográficas 29°06'S e 52°27'W Gr a uma altitude de 700 metros.

Pinto Bandeira fica localizada na Serra Gaúcha, distante 130 Km de Porto Alegre que é a capital do Estado do Rio Grande do Sul, região sul do Brasil.

O relevo da localidade é ondulado com declividade média de 22%, exposição solar Norte e o clima é temperado quente com noites temperadas e úmidas. O solo é derivado de rochas ácidas sendo classificado como Argissolo Bruno Acinzentado.

O vinhedo foi instalado no ano de 1996 sob o sistema de condução pérgola trentina (latada) com a variedade Cabernet Franc clone R 10 sobre o porta-enxerto Paulsen 1103 através de mudas importadas da Itália. A vinícola possui atualmente 21 ha de vinhedos sendo 3,0 ha com a variedade Cabernet Franc

A poda seca das videiras foi realizada no mês de Agosto de 2016 e a colheita da uva ocorreu no dia 15 de Março de 2017.

Procedimentos de vinificação:

- Colheita manual com seleção das uvas Cabernet Franc ainda no vinhedo-
- Recepção das uvas, desengace e breve esmagamento;

-Adição de metabissulfito e enzimas para uma maceração pré-fermentativa a 16° C.

-Adição de levedura para a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 25 a 30°C por 15 dias;

-Processo de delestagens diárias;

-Descuba e prensagem do bagaço em prensa descontínua de modelo gaiola;

-O vinho ficou em tanque fechado com a presença de batoque para a realização completa da fermentação malolática por aproximadamente 40 dias onde eram feitas batonagens a cada 10 dias;

-Realizada a 1ª trasfega com correção do metabissulfito

-Realizada a 2ª trasfega e breve estabilização tartárica;

-O vinho não foi filtrado e limpou-se apenas por decantação natural;

-Foi levado em 19/4/18 para barricas de carvalho americano modelo Gran Cru da marca Canton com tostagem media plus por um período de 16 meses antes de ser engarrafado em 27 de Agosto de 2019 em um lote único de 4.459 garrafas numeradas.

-Início da comercialização em 18 de Setembro de 2019.

Dados Analíticos:

- Álcool = 13,5% Vol.

- pH = 3,65.

-Acidez = 77 meq/litro

-Açúcar residual: 2,9 g/l

- Extrato seco = 32 g/l.

-SO2 livre: 38,0 mg/l

-SO2 total: 91 mg/l

Considerações/Diferenciais:

- Cabernet Franc 100% cultivado em vinhedo próprio plantado em 1996 na propriedade da Valmarino localizada em Pinto Bandeira- RS.

- Seleção da uvas no vinhedo da safra especial de 2017 com alto índice de maturação fenólica.

- O vinho não foi filtrado e passou todo por barricas novas de carvalho americano de tostagem média plus por um período de 16 meses.
- Tiragem em lote exclusivo de 4.459 garrafas de 750 ml safradas e numeradas

Notas de Degustação:

- Vinho tinto de coloração vermelho intenso, límpido e brilhante. Aroma complexo com notas de frutas em compotas e geléias de mirtilo e cassis em harmonia com o tostado da madeira. Aparecem bem as especiarias, com notas de café, chocolate, canela e pimenta preta. Também realçam aromas de melaço de cana, caramelo e de torrefação. Seu paladar é marcante com taninos sedosos, longos, persistentes e de alta qualidade balanceados pela sua delicada acidez. Apresenta um corpo robusto e consistente proporcionado pela sua untuosidade que o tornam único, prazeroso e convidativo a bebê-lo. Apresenta potencial de guarda entre 8 a 10 anos.

Acompanhamento:

Combina bem com queijos tipo gouda e provolone. Harmoniza muito bem com carnes de caça, cordeiro, filé ao molho madeira, costela e maminha grelhadas.

Temperatura para Consumo:

- De 19° a 21° C.

Marco Antonio Salton
Enólogo- Eng. Agrônomo