

FICHA TÉCNICA VINHO TINTO CABERNET FRANC 2015

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 com indicação de procedência 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 1997 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 20 ha de vinhedos sendo 2,0 ha com a variedade Cabernet Franc. A poda seca das videiras foi realizada no mês de Agosto de 2014 e a colheita da uva ocorreu no dia 10 de Março de 2015.

Procedimentos de vinificação:

- Colheita manual e seletiva das uvas Cabernet Franc-
- 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 12 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 para barricas de carvalho americano modelo Gran Cru da marca Canton com tostagem media plus por um período de 20 meses antes de ser engarrafado em 27 de Junho de 2017 em um lote único de 2.712 garrafas numeradas.
- Início da comercialização em Julho de 2017.

Dados Analíticos:

- Álcool = 13,0% Vol.
- pH = 3,68.
- Acidez = 78 meq/litro
- Açúcar residual: 2,5 g/l
- Extrato seco = 30 g/l.
- SO₂ livre: 40,0 mg/l
- SO₂ total: 94 mg/l

Considerações/Diferenciais:

- Cabernet Franc 100% cultivado em vinhedos próprios da Valmarino localizados em Pinto Bandeira- RS.
- Selecionado entre os mais representativos vinhos da safra 2015 na Avaliação Nacional de Vinhos 2015.
- O vinho não foi filtrado e passou todo por barrica nova de carvalho americano de tostagem média plus por um período de 20 meses.

- Tiragem em lote exclusivo de 2.712 garrafas de 750 ml safradas e numeradas

Notas de Degustação:

- Vinho tinto de coloração vermelho intenso, límpido e brilhante. Aroma complexo aparecendo notas frutadas de amoras pretas, mirtilo e cassis em harmonia com o tostado da madeira e as especiarias, aparecendo notas de cravo, café, chocolate e baunilha. Seu paladar é marcante com maciez proporcionada pelos taninos de qualidade e acidez equilibrada. Apresenta um corpo robusto e consistente proporcionado pela sua untuosidade que o tornam único e prazeroso ao beber. 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