



**Vindima:** 2014

**Variedade:** Pinot Noir | Shiraz

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** Inra 113 | Entav 470

**Clone Porta-Enxerto:** SO4 | SO4

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 60.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

**Visão:** Possui coloração violácea, com aspecto límpido e brilhante.

**Olfato:** Com bouquet equilibrado, ressalta aromas de frutas vermelhas, amoras, framboesas, cassis, e também de ervas finas.

**Paladar:** Em boca é equilibrado, leve, agradável e apresenta taninos macios.

**Consumo:** 12º a 14ºC.

**Harmonização:** Queijos leves, carnes, massas, molhos pouco condimentados, risotos.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 11,5 %

**Acidez Total:** 4,42 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,3 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,992

**Extrato Seco:** 23,3 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,094 / 0,042 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 2,74 g/l

**pH:** 3,62