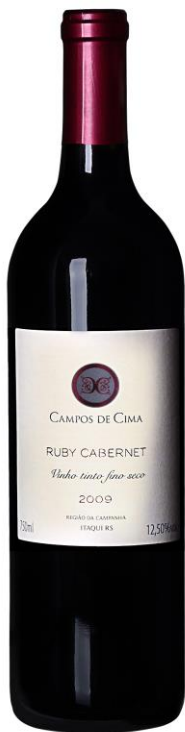




CAMPOS DE CIMA

RUBY CABERNET 2009



Variedades: Ruby Cabernet
Safra: 2009
D.O.: Campanha Gaúcha
Álcool: 12,5 % vol
Quantidade: 2600 garrafas
Comercializado: Brasil

VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Três Bocas , Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO - PROCESSO DE ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, o transporte para a Vinícola foi realizado imediatamente após a colheita, com controle de temperatura, evitando a perda de qualidade das uvas. Logo após a chegada, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, para então iniciar o processo fermentativo. A fermentação realizou-se em tanques de aço inox com controle de temperatura e uso de leveduras selecionadas. O tempo total de maceração foi de 08 dias. A fermentação malolática foi realizada espontaneamente e de forma completa, imediatamente após a fermentação alcoólica. Este vinho envelheceu em recipientes de aço inoxidável e em barricas de carvalho por um período de 6 meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor intensa, matiz violáceo, brilhante. Aroma intenso, com notas vegetais: sarmento seco de videira e pimentão verde (pirazinas), mesclado a um toque frutado (cereja, ameixa, maçã). Em boca mostra-se estruturado, vivo, com acidez presente, mas não excessiva. Ao final da degustação, deixa uma sensação forte, agradável e persistente. Embora tenha um bom potencial de longevidade, apresenta grau de maturação suficiente para ser consumido imediatamente. Deve ser consumido a temperatura 14°C a 16°C.