



CAMPOS DE CIMA

# Aprocheço



Medalha de Ouro - Wqines of Brazil Awards  
2020

Top Ten ViniBraExpo 2018



## VINHO

Ato ou efeito de aconchegar, acolher. Amparo junto a alguém ou algo. Inspirado no dialeto utilizado na região da campanha, aprocheço representa o calor de um abraço ou o conforto de um bom vinho. Desenvolvido em parceria com o artista Felipe Constant, o rótulo deste vinho traduz um momento de aprocheço.

**PRODUÇÃO LIMITADA:** 5.000 garrafas



### TIPO

Vinho Branco Fino Seco



### REGIÃO DE ORIGEM

Campanha Gaúcha



### ALCOOL

12,00% vol.



### CASTA

Chardonnay  
Viognier

## 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 Tres 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.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### COR

Amarelo brilhante com reflexos esverdeados.



### AROMAS

Frutas tropicais, predominando abacaxi com camadas de baunilha, maçã e pera.



### BOCA

Corpo médio, excelente acidez, muito equilibrado, amanteigado com notas frutadas a abacaxi.



### HARMONIZAÇÃO

Queijos leves, como provolone. Peixes e frutos do mar, massas e molho branco e saladas.



### TEMPERATURA

7° a 10° Celsius.

## VINIFICAÇÃO – PROCESSO DE ELABORAÇÃO

A colheita foi feita manualmente entre início e meio de janeiro: as uvas são enviadas à vinícola, onde são desengaçadas, selecionadas manualmente e levadas para a prensa. É feita uma prensagem leve, onde todo o processo de prensagem é feito sob gás inerte, mantendo assim a maior carga aromática no mosto ante da fermentação. Após um período entre 12 e 24 horas de debourbagem é iniciada a fermentação alcoólica, que ocorre separadamente em tanques de aço inox, com a adição de leveduras selecionada, por 22 a 30 dias, sob temperatura controlada entre 15 a 20 °C. Posteriormente são feitas degustações para obtenção da proporção das uvas selecionadas para o corte. Após o corte 100 % vinho repousa por 2 a 4 meses em tanques de aço inox. Antes do engarrafamento são feitas apenas duas filtrações, mantendo as características organolépticas do vinho. Na clarificação deste vinho utilizou-se “bentonita”, sem adição de proteínas animais, o que o torna apto ao consumo de Veganos.



**CAMPOS DE CIMA**  
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.3433.2414 | 55.99708 7500  
contato@camposdecima.com.br  
[www.camposdecima.com.br](http://www.camposdecima.com.br)

BR 472, Km 481, Trevo de acesso a Itaqui.  
Zona Rural | 97650-000 | Itaqui, RS.