



VINHA SOLO



Vinha Solo Cabernet Franc 2023

Vinho fino tinto seco

Origem	Vinhedo próprio - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
Altitude	890 metros acima do nível do mar
Solo	Basáltico com estrutura argiloarenoso e vegetação nativa rasteira
Sistema de condução	Espaladeira 1,2mx2,4m com poda no sistema Guyot duplo
Colheita	Seleção manual dos cachos de uvas do Setor 7 em caixas de 15kg na manhã de 22 de março de 2023
Composição	100% Cabernet Franc 2023
Vinificação	Fermentação alcoólica com leveduras nativas após 2 dias de armazenamento das uvas a 0 °C. Maceração de 9 dias com 3 remontagens manuais diárias. Fermentação malolática espontânea completa e estabilização natural sem clarificação e sem filtração . Passagem em barricas de carvalho francês de terceiro uso por 6 meses. Mínimo So₂
Gradação alcoólica	12,5% v/v
pH	3,8
Acidez total	64 meq/L
Acidez volátil	8 meq/L
Extrato seco	25 g/L
Densidade relativa	0,9931
Valor energético	83 kcal/100ml
Data do engarrafamento	Fevereiro de 2024
Lote	L 1CF23
Notas descritivas	O visual desse vinho apresenta uma coloração vermelha rubi com tons púrpuros. No olfato se percebe aromas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesas além algumas notas de pimenta-do-reino. Corpo médio com boa tannicidade, sem aspereza e com a acidez em equilíbrio com o álcool. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 15 a 18 °C
Harmonização	Massas e risotos com molho vermelho e carnes em geral com destaque para bife à milanesa
Estilo	Pronto para beber, mas tem potencial para guarda de 4 anos ou mais. por ser um produto não filtrado , eventuais borras e/ou cristais atestam a genuinidade deste produto