



VINHA SOLO

Vinha Solo Clarete 2022

Vinho fino clarete seco



Origem	Vinhedos próprios - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
Altitude	880 metros acima do nível do mar
Solo	Basáltico com estrutura argiloarenoso e vegetação nativa rasteira
Sistema de condução	Espaldeira 1,2 m x 2,4 m com poda no sistema Guyot duplo
Colheita	Seleção manual dos cachos de uvas em caixas de 15 Kg na manhã de 15 de março de 2022
Composição	50 % Merlot 2022, 25 % Cabernet Sauvignon 2022 e 25 % Cabernet Franc 2022
Vinificação	Fermentação com leveduras nativas e maceração curta de 2 dias com as cascas e termina a fermentação alcoólica sem as películas. Fermentação malolática espontânea completa e estabilização natural sem filtração . Pouco So ₂
Gradação alcoólica	13,0 %v/v
pH	3,4
Acidez total	84 meq/L
Acidez volátil	10 meq/L
Extrato seco	24 g/L
Densidade relativa	0,9926
Lote	L 1C22
Data do engarrafamento	17 de abril de 2023
Notas descritivas	Este elegante vinho clarete apresenta uma cor entre o rosa escuro e o vermelho rubi com leves traços de vermelho claro e morango. No aroma se destaca a expressão das frutas vermelhas frescas como a cereja. Na boca é um vinho com menos tanicidade, menos corpo e mais expressão de fruta. Nem leve e nem encorpado. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 14 a 16 °C
Harmonização	Um clarete pode ser servido como aperitivo junto com entradas. Também acompanha muito bem frutos do mar em geral. Peixes mais gordurosos, como atum, combinam bem com esse tipo de vinho. Carnes vermelhas com pouca gordura ficam bem com esse clarete
Estilo	Consumir, preferencialmente, antes de 4 anos. Eventuais depósitos atestam a genuinidade deste produto