



VINHA SOLO

## Vinha Solo Clarete 2022

Vinho fino clarete seco



<b>Origem</b>	<b>Vinhedos próprios</b> - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
<b>Altitude</b>	<b>880 metros</b> acima do nível do mar
<b>Solo</b>	Basáltico com estrutura argiloarenoso e <b>vegetação nativa rasteira</b>
<b>Sistema de condução</b>	Espaldeira 1,2 m x 2,4 m com poda no sistema Guyot duplo
<b>Colheita</b>	Seleção manual dos cachos de uvas em caixas de 15 Kg na manhã de 15 de março de 2022
<b>Composição</b>	50 % Merlot 2022, 25 % Cabernet Sauvignon 2022 e 25 % Cabernet Franc 2022
<b>Vinificação</b>	Fermentação com <b>leveduras nativas</b> e maceração curta de 2 dias com as cascas e termina a fermentação alcoólica sem as películas. Fermentação malolática espontânea completa e <b>estabilização natural sem filtração</b> . Pouco So <sub>2</sub>
<b>Gradação alcoólica</b>	13,0 %v/v
<b>pH</b>	3,4
<b>Acidez total</b>	84 meq/L
<b>Acidez volátil</b>	10 meq/L
<b>Extrato seco</b>	24 g/L
<b>Densidade relativa</b>	0,9926
<b>Lote</b>	L 1C22
<b>Data do engarrafamento</b>	17 de abril de 2023
<b>Notas descritivas</b>	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
<b>Harmonização</b>	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
<b>Estilo</b>	Consumir, preferencialmente, antes de 4 anos. Eventuais depósitos atestam a genuinidade deste produto