

CUVÉE L.A. CAVE



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Nobre Tinto Seco
*Método tipo Ripasso Italiano

Composição de Castas

60% Merlot, 25% Cabernet Franc,
15% Petit Verdot

Graduação Alcoólica

13,7% v/v

Maturação

24 meses em barricas de carvalho francês
12 meses em garrafa nas caves da vinícola

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Crio maceração por 72 horas à 10°C;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trasega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Refermentação e maceração sobre o bagaço das uvas do Merlot desidratadas;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 24 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 1 ano com controle de temperatura e umidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Vermelho granada intenso e brilhante.



Olfativo

Aromas harmônicos, muito intensos e de grande complexidade. Lembram frutas vermelhas, amora, especiarias, chocolate, baunilha.



Gustativo

Apresenta ataque inicial doce, é um vinho muito estruturado, que apresenta um excepcional volume de boca e um grande corpo e estrutura composta por taninos muito complexos, aveludados e perfeitamente evoluídos.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Molhos vermelhos, queijos maduros, carnes de caça e cordeiro.