

Benildo Perini

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: as mudas têm certificação europeia e são provenientes de um projeto de vinhedos iniciado por Benildo Perini em 1996. Uvas selecionadas de vinhedos mapeados com precisão para extrair o melhor resultado de cada variedade presente no blend.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e vinificação realizada em tanques rotativos com temperatura inicial regulada entre 16°C e 18°C e 10 a 15 dias para enaltecer os aromas frutados. Posteriormente, eleva-se a temperatura para 25°C, com o objetivo de aumentar a extração de taninos e formar glicerol em maior concentração para aportar estrutura tânica e untuosidade. Em seguida, os vinhos seguem para barricas de carvalho americano e francês, onde concluem a fermentação alcoólica e realizam a fermentação malolática completa, afinando por 12 meses nas mesmas. O vinho permanece 12 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração rubi-granada intensa.

Aspecto olfativo: de profunda intensidade e ampla paleta de aromas que passam por tâmaras e figos secos, tabaco, cravo, canela, anis e pimenta do reino.

Aspecto gustativo: ao paladar apresenta muito corpo, untuosidade, estrutura e um final de boca longo e persistente, com uma presença de taninos que garantem evolução.

Harmonização: carnes vermelhas e de caças braseadas ou ao forno e guarnecidas de vegetais; massas ou risotos com molhos como cogumelos, bacon e fiambres curados além de queijos maturados com charcutaria fina.



Safras e variedades:

2014 – 38% Cabernet Sauvignon

2018 – 13% Tannat + 3% Alicante Bouschet

2020 – 27% Cabernet Franc + 19% Merlot

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 13%

Açúcar residual: 2,13 g/L

Ph: 3,66

