

Casa Perini Fração Única Cabernet Franc

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 5 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 22°C e 27°C durante dez dias. Ao final da fermentação alcoólica, 60% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (sendo 85% das barricas de carvalho americanas e 15% francesas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de seis meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração límpida de tom vermelho-rubi intenso com reflexos violeta.

Aspecto olfativo: aromas de frutas em compota como framboesa, cereja e amora, com nuances de uva passa. Possui notas de especiarias, amêndoas, pimenta branca, além de toques evoluídos como tabaco, decorrente da boa interação com barricas de carvalho.

Aspecto gustativo: Ao paladar, demonstra equilíbrio, boa acidez e textura macia.

Harmonização: acompanha bifes com molhos escuros, massas com molhos pouco gordurosos, fiambres e queijos leves.

***Eleito o melhor Cabernet Franc Safra 2016 na Avaliação Nacional de Vinhos.**

Variedade: Cabernet Franc

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 2,25 g/L

Ph: 3,67

