

Casa Perini Qu4tro

Safra 2018

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml/ caixa com 4 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.700 plantas por hectare. Produção por hectare de 7 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos das variedades que compõe o corte. Fermentação com leveduras selecionadas. Fermentação em tanques de aço inox, maceração lenta e gradual, com temperatura controlada entre 25°C e 27°C durante 10 dias. Fermentação malolática completa em barricas. 100% do vinho permanece 9 meses em barricas novas de carvalho francês.

Aspecto visual: coloração intensa com reflexos violáceos.

Aspecto olfativo: aromas de frutas em compota como figo, goiaba e damasco.

Aspecto gustativo: apresenta taninos marcantes com uma surpreendente maciez, tendo retrogosto prolongado e persistente.

Harmonização: carnes vermelhas e exóticas, massas e risotos à base de carnes e queijos fortes.



Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Ancellotta.

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12,5% Vol.

Açúcar residual: 2,1 g/L

Ph: 3,7

