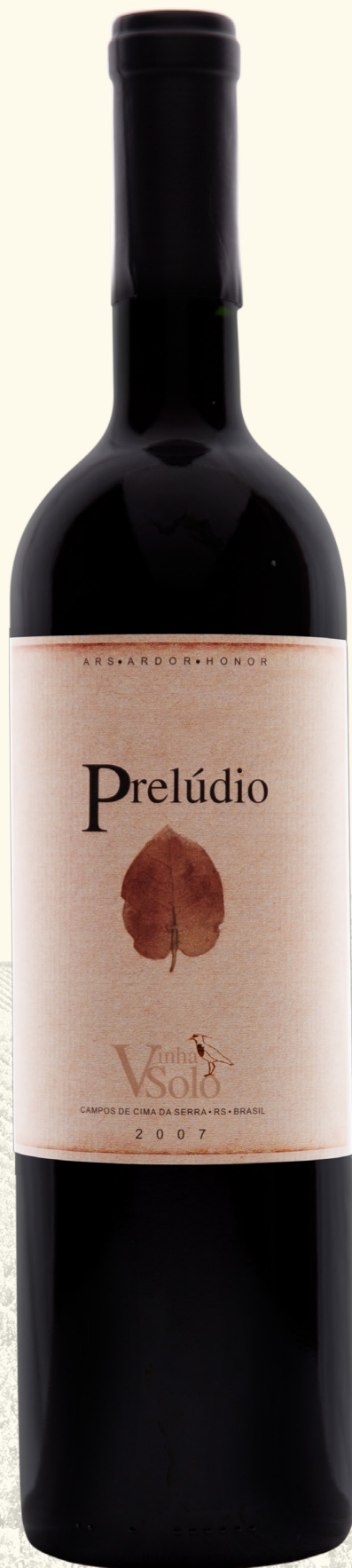




VINHA SOLO



Prelúdio 2007

Vinho fino tinto seco

Origem	Vinhedo próprio - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Campos de Cima da Serra - RS
Altitude	880 metros acima do nível do mar
Solo	Origem vulcânica predominantemente basáltica com estrutura argiloarenosa e vegetação nativa rasteira
Sistema de condução	Espaldeira com espaçamento 1,2 m x 2,4 m com no máximo 2 kg de uvas por vinha e com poda no sistema Guyot duplo
Colheita	Seleção manual em caixas de 15 Kg em meados de março
Composição	Corte Bortalês - 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon e 10 % Cabernet Franc
Vinificação	Fermentação tradicional com maceração de 8 dias com 3 remontagens manuais por dia, fermentação malolática espontânea completa, não filtrado e mínimo So ₂ somente no mosto
Graduação alcoólica	12,7 % v/v
pH	3,6
Acidez total	90 meq/L
Acidez volátil	13 meq/L
Extrato seco	30 g/L
Densidade relativa	0,9949
Data do engarrafamento	Final de 2008
Produção	17.000 garrafas
Notas descritivas	Coloração rubi com reflexos granada e com aromas pronunciados de frutas negras e terrosos de bosque como cogumelos e trufas além das notas terciárias de frutas secas e mel. Ainda preserva certa mineralidade e uma bela acidez, juntamente com taninos domados deixando o vinho equilibrado e persistente
Harmonização	Pratos que harmonizam bem com este blend: cordeiro, carne bovina e carne de caça. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 16 a 18 °C
Estilo	Longo período de garrafa. É aconselhável decantar 45 minutos antes de consumir. Eventuais borras atestam a genuinidade deste produto