



VINHA SOLO

Vinha Solo Gran Reserva

Vinho fino tinto seco



Origem	Vinhas de 20 anos de vinhedos próprios - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha- RS
Altitude	880 metros acima do nível do mar
Solo	Basáltico com estrutura argiloarenosa e vegetação nativa rasteira
Sistema de condução	Espaldeira com espaçamento 1,2 m x 2,4 m com poda no sistema Guyot duplo
Colheita	Meados de março
Composição	59 % Merlot 2020 e 41 % Cabernet Sauvignon 2021
Vinificação	Fermentação inicial das uvas com leveduras nativas e maceração de 8 dias com as cascas e término da fermentação alcoólica sem as películas em mais 15 dias. Fermentação malolática espontânea completa e estabilização natural sem filtração . Estágio de 15 meses em madeira
Graduação alcoólica	12,7 %v/v
pH	3,7
Acidez total	74 meq/L
Acidez volátil	15 meq/L
Extrato seco	26 g/L
Densidade relativa	0,9934
Dióxido de enxofre total	5 mg/L
Data do engarrafamento	19 de maio de 2023
Notas descritivas	Este vinho apresenta uma cor vermelho rubi de boa intensidade. No aroma se destaca as frutas pretas maduras como o mirtilo. Algumas notas de cogumelos e de madeira levam a uma odisséia de aromas. Na boca é um vinho que equilibra com energia e elegância a acidez, o corpo e o tanino. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 17 a 19 °C
Harmonização	Queijos maturados como gorgonzola e parmesão, massas e carnes vermelhas com molhos de especiarias. As carnes de caça assadas também se ajustam bem com esse belo vinho
Estilo	Pronto para consumir mas tem potencial para guarda de 5 anos ou mais. Eventuais depósitos atestam a genuinidade deste produto