

<http://www.dezemvinhosfinos.com.br/>



ATMO

Cabernet Sauvignon 750ml

LINHA SUPER PREMIUM

ORIGEM: Toledo - Paraná

PRODUTO: Dezem Atmo

SAFRA: 2005

TIPO DE UVA: Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO: 13,0%

ALTITUDE: 580 m

CLIMA: Subtropical úmido-brando com temperatura média anual 23,1°C

SOLO: Origem vulcânica, sobreposto de cascalho e basalto, profundo e rico em oxido de ferro.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira

PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: 10 a 15 março

COLHEITA: Manual com seleção de cachos

DESENGACE: Seleção total da uva

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T

MACERAÇÃO: prolongada (15 a 20 dias)

BARRICA: 100% por 12 meses em barris carvalho francês.

ENGARRAFADO: 11/2006

NÚMERO DE GARRAFAS: 15.550

LOTE: Único

ESTILO: Vinho varietal encorpado, com expressão da fruta e da madeira de carvalho.

GASTRONOMIA: Acompanha massas de molho condimentado, carnes de caça, risotos e queijos maturados.

DESCRIÇÃO:

COR: Limpo, vermelho rubi de boa tonalidade e intensidade de cor

AROMA: Franco, nítido, frutas maduras como a cereja e a ameixa, mesclados com notas de caramelo e coco queimado

SABOR: Bom corpo, com ótima concentração de fruta e taninos doces com agradável final frutado

PREMIAÇÕES EM CONCURSOS:

MEDALHA GRANDE OURO – (Wine Brasil Awards 2006 / Concours Mondial de Bruxelles).

Jantar em 07 de janeiro de 2012.