

FICHA TÉCNICA



Vinícola Pericó
São Joaquim – SC
Fone 49.3233.1100
47.2107.7490 - filial
vinhos@vinicolaperico.com.br
www.vinicolaperico.com.br

BASALTO

Vinho Tinto Fino Seco



PRODUTO: Vinho Fino tinto seco - Basalto
SAFRA: 2008
VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%
ORIGEM: Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

VINHO: elaboração do vinho, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de somente 0,75 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 m.s.n.m.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool: 13,5, %
Acidez Total: 5,92 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,65 g/L (ácido acético)
Densidade: 0,9940
Extrato seco: 29,68 g/L
SO₂ Total/Livre: 82/17 mg/L
Açúcares Totais: 1,52 g/L
pH: 3,55

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: Vermelho rubi intenso,

OLFATO: Aroma fino, complexo e muito intenso com notas de frutas de bosque, café e chocolate.

BOCA: Frutado, elegante, harmônico e persistente, se percebe os mesmos descritores encontradas no aroma, e uma discreta nota de baunilha e tostado devido uma pequena permanência do vinho em barricas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15 à 18 °C

HARMONIZAÇÃO: carnes vermelhas e churrasco, pratos típicos da culinária brasileira a base de carne com lento cozimento, como rabada, costela, barreado. Complexo e encorpado.



Pinheiro – Araucária angustifólia é uma árvore típica do planalto sul do Brasil e da Fazenda Pericó.

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.