

Pericó Taipa - Vinho Fino Rosé

SAFRA 2011 | CONSUMO 5° C



Harmonização

Antipastos, peixes em geral, camarão, crustáceos, culinária japonesa e oriental, carnes brancas, comidas leves e vegetarianas.

Processo

As uvas foram selecionadas no próprio vinhedo e colhidas a mão e acondicionadas em caixas plásticas. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As caixas com as uvas foram colocadas em um caminhão refrigerado e a temperatura foi mantida em 8° C até a chegada à vinícola. As uvas quando chegaram à Vinícola foram colocadas na câmara fria a 5° C onde permaneceram 22 horas. Posteriormente foram desengaçadas e as bagas selecionadas manualmente e colocadas ligeiramente esmagadas dentro da prensa pneumática que estava saturada de CO₂. Ficou macerando 45 minutos e foram então prensadas e o mosto obtido clarificado naturalmente pelo frio. Depois de 52 horas, as borras foram separadas e foi adicionado o SO₂ e posteriormente inoculado a Levedura selecionada. A temperatura de fermentação oscilou entre 10 e 11° C. A fermentação durou 31 dias. O vinho posteriormente ficou em contato com as borras finas por 30 dias, foi então estabilizado tartaricamente, filtrado e enviado para as barricas de carvalho francês onde permaneceu por 28 dias. Posteriormente o vinho foi engarrafado no dia 9 de agosto de 2011. Como não foi feita nenhuma filtração antes do engarrafamento, para preservar as características sensoriais adquiridas durante a passagem pela barrica, o vinho poderá apresentar um ligeiro depósito de pequenos cristais na garrafa.

Característica Analítica

Álcool	12,3 %
Acidez Total	6,57 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil	0,40 g/L
Densidade	0,9913
Extrato seco	17,44 g/L
SO ₂ Total/Livre	102/24 mg/L
Açúcares Totais	1,89 g/L
pH	3,25

Análise Organoléptica

VISUAL rosa cereja claro, brilhante, elegante

OLFATO aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas, onde se percebe nitidamente a goiaba, assim como outras frutas como amora e morango, apresenta um toque floral de rosas, com leve toque de baunilha originada da breve passagem em carvalho novo, francês.

BOCA frutado, refrescante, se percebe a elegância do carvalho francês e as mesmas frutas encontradas no aroma

Variedade

Cabernet Sauvignon	60%
Merlot	40%

Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.



Prova na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.

Prêmios



- Melhor Vinho Rosé - Representativo Nacional - na XVII Avaliação Nacional de Vinhos
Safrá 2009

[Leia mais](#)



- Melhor Rosé de 2010 pelo Guia Vinhos do Brasil da revista Gula
Safrá 2010

[Leia mais](#)

© 2010 Vinícola Pericó
São Joaquim | SC