

Pericó Basalto  
Vinho Tinto Fino Seco  
SAFRA 2009 | CONSUMO 15° C



#### Harmonização

Cordeiro, churrasco, pratos típicos da culinária brasileira a base de carne com lento cozimento como a rabada, costela e barreado. Queijos maturados e massas.

#### Castas francesas

Importadas, plantadas logo após o preparo do solo por 2 anos com 4 viradas, inclusive com adubos e muito sol.

#### Plantio

Outubro a Dezembro de 2004.

#### Quantidade de uva colhida por planta

0,75 kg

#### Processo

VINHO: Uvas selecionadas e colhidas no ápice de sua maturação. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As uvas foram em caminhão refrigerado 12° C à vinícola. Posteriormente foram selecionadas, desengaçadas, as bagas esmagadas, enviadas a um tanque de fermentação.

FERMENTAÇÃO: O processo foi realizado com temperatura controlada, maceração e delestage. Após o término da fermentação passou por um período em tanques e na sequência em barricas de carvalho.

#### Característica Analítica

Álcool 12,4 %  
Acidez Total 5,16 g/L (ácido Tartárico)  
Acidez Volátil 0,78 g/L (ácido Acético)  
Densidade 0,9948  
Extrato seco 28,90 g/L  
SO<sub>2</sub> Total/Livre 108/31 mg/L  
Açúcares Totais 2,3 g/L  
pH 3,7

#### Análise Organoléptica

VISUAL vermelho granada  
OLFATO aroma agradável de especiarias, madeira  
BOCA balsâmico, ataque doce, volumoso e persistente

#### Variedade

Cabernet Sauvignon 75%  
Merlot 25%

#### Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense a 1.300 m.s.n.m..

#### Prêmios



• Top Five no Vitória ExpoVinhos 2011 - Salão Internacional do Vinho de Vitória - Categoria Tintos do Novo Mundo Safra 2008

[Leia mais](#)

*Safra 2012. Jantar da Confraria SEAC no Hugo Lange em 16/04/2015.*