

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=8#divMenuUtil>

Rastros do Pampa Cabernet Sauvignon



ESTILO: Rastros do Pampa é um vinho que marcou a trajetória da Guatambu em vitivinicultura, pois foi o primeiro rótulo elaborado pela vinícola, e que ganhou várias premiações desde 2009. Esta surpreendente edição 2013 é resultado da espetacular safra ocorrida na Campanha Gaúcha. Destaca-se pelo estilo frutado e um sabor macio e aveludado, devido a presença de taninos maduros.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho fino tinto

UVA: Cabernet Sauvignon

SAFRA: 2013

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

DESCRIÇÃO:

Altitude: 260m

Clima: Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um *terroir* com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

Solo: denominado Luvissole Háplico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

Sistema de condução: espaldeira, com cordão esporonado, vinhedos 100% próprios.

Desengace: sim

Vinificação: Colheita manual, 48 horas em câmara fria, seleção de cachos e bagas. Elaborado na vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Maceração pré-fermentativa a frio por 8 dias, maceração pós-fermentativa por 15 dias. A fermentação malolática ocorreu espontaneamente. O vinho envelheceu em barricas de carvalho francês por 3 meses.

Gastronomia: Perfeito para acompanhar carnes vermelhas, frangos grelhados, animais de caça, massas com molhos e queijos fortes.

Temperatura de Serviço: 18 a 20°C

Descrição sensorial: Coloração rubi intenso, vivo, com reflexos violáceos. Aroma de boa intensidade, com sutis notas de amora, eucalipto/mentol, cassis, pimenta preta, chocolate, cravo da índia, tostado, café e sutil vegetal. O paladar tem uma acidez pronunciada, marcante, é agradável e de média estrutura. Os taninos são firmes, marcantes, revelando um bom potencial de envelhecimento. O gosto é agradável, com retrogosto persistente.

Premiações



Safra: 2012

Concurso: Concurso Mundial Bruxelas Brasil

Ano: 2013

Local: Florianópolis

Prêmio: Medalha de Prata

Safra: 2012

Concurso: XX Avaliação Nacional dos Vinhos 2012

Ano: 2012

Local: Bento Gonçalves, RS, Brasil

Prêmio: Eleito entre os 16 vinhos mais representativos da Safra 2012

Safra: 2011

Concurso: 6º Concurso Internacional Vinhos do Brasil 2012

Ano: 2012

Local:

Prêmio: Medalha de Prata

Safra: 2009

Concurso: Projeto Ibravin "Para saber o sabor dos vinhos do Brasil"

Ano: 2010

Local:

Prêmio: Selecionado para o projeto

Safra: 2009

Concurso: Avaliação Nacional de Vinhos 2008 e 2009

Ano: 2008

Local:

Prêmio: Selecionado entre os 30% superiores



Safra: 2009

Concurso: V Concurso Internacional do Brasil

Ano: 2010

Local: Brasil

Prêmio: Medalha de Prata

Safra: 2009

Concurso: 6º Concurso Internacional "Emozioni dal Mondo", de vinhos Cabernet e Merlot.

Ano: 2010

Local: Bergamo, Itália

Prêmio: Medalha de Ouro

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Almoço comemorando 2 anos da Vinícola Guatambu em Dom Pedrito/RS, 06/06/2015.*