

## CORTE L.A. CLÁSSICO



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

### Composição de Castas

85% Merlot, 10% Shiraz, 5% Petit Verdot

### Gradação Alcoólica

13,5% v/v

### Maturação

9 meses em barricas de carvalho francês  
6 meses em garrafa nas caves da vinícola

## ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 15 dias;
- Remontagens diárias por bin;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trasega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 6 meses com controle de temperatura e umidade.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Vermelho Rubi intenso.



### Olfativo

Aromas delicados de frutas vermelhas, como cereja, ameixa e mirtilo, com toques de baunilha.



### Gustativo

Vinho agradável de média estrutura, acidez equilibrada e bom volume de boca. Os aromas percebidos no olfato podem ser facilmente identificados no retro gosto.



### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



### Harmonização

Carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos de média maturação.