

## TEROLDEGO L.A. CAVE 2023



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

### Composição de Castas

100% Teroldego

### Gradação Alcoólica

13,5% v/v

### Maturação

12 meses em barricas de carvalho francês  
12 meses em garrafa nas caves da vinícola

## ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Crio maceração por 72 horas à 5°C;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 20 dias;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação Malolática;
- Trasega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho Francês por 12 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 1 ano com controle de temperatura e umidade.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Vermelho granada intenso com tons violáceos.



### Olfativo

Aromas complexos que lembram principalmente geleia de amora, menta e ameixa seca, além dos aromas de especiarias, como pimenta preta e leve toque de cravo, característicos do carvalho.



### Gustativo

Apresenta potência inicial dos aromas e taninos, características da variedade, com taninos perfeitamente evoluídos, maduros e equilibrados. Os aromas percebidos no olfato podem ser facilmente identificados no retro gosto com alta persistência e maciez em boca.



### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



### Harmonização

Molhos condimentados, carnes de caça, cordeiro e carnes vermelhas em geral. Queijos de média e alta maturações, massas e molhos vermelhos.