



OITO[®]



Origem: Caminhos de Pedra – Bento Gonçalves (RS).

Varietade: Peverella (100%).

Produto: Vinho Fino Branco Seco – Peverella Cattacini 2016.

Graduação alcoólica: 11,5% vol.

Embalagens: garrafas transparentes de 750ml vedadas com rolhas de cortiça portuguesas e acondicionadas em caixas de papelão com 06 unidades.

Clima: subtemperado, com boa amplitude térmica.

Solo: pedregoso, bem drenado e levemente ácido.

Sistema de condução: espaladeira simples, com controle de produção.

Análise Visual: límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo ouro.

Análise Olfativa: o aroma é elegante, muito complexo. A madeira está perfeitamente integrada e ligada aos aromas frutados, florais e de especiarias, onde se percebem notas de frutas cítricas e flores brancas.

Análise Gustativa: na boca é seco, com acidez, harmônico, persistente e se percebem notas de madeira e de pimenta.

Vinificação

Colheita: manual, em caixas de 20kg.

Desengace: mantendo as bagas inteiras.

Seleção: manual das bagas em mesa selecionadora.

Prensagem: prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto.

Debourage: limpeza prévia do mosto a frio à temperatura de 8°C.

Fermentação alcoólica: com controle de temperatura em torno de 15°C, em tanques de inox.

Conversão Malolática: não realizada.

Estágio em Madeira: os vinhos passam dez meses em barricas de carvalho francês, Seguin Moreau.

Decantação/Precipitação Tartárica: o vinho é decantado, para eliminação dos resíduos da fermentação, e submetido a um tratamento a frio a -4°C, para a precipitação completa dos sais tartáricos.

Estabilização: depois de engarrafados os vinhos passam um ano em caves climatizadas antes de serem comercializados.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10 a 12°C.

Harmonização: adapta-se perfeitamente à mesa como um vinho de alto poder gastronômico, descomplicado e adequado ao acompanhamento das refeições, principalmente frutos do mar, culinária japonesa, peixes, risotos, massas, molhos brancos, queijos leves e carnes brancas, além de poder ser utilizado como um delicioso aperitivo junto de canapés e outros acepipes.

