

# BARBAËRA



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

**Varietade:** Barbera (100%).

**Produto:** Vinho Fino Tinto Seco – Barbaera 2015.

**Graduação alcoólica:** 11,5% vol.

**Embalagem:** garrafas de 750ml, com rolhas de cortiça portuguesas, acondicionadas em caixas de papelão com 06 unidades.

**Clima:** subtemperado, com boa amplitude térmica.

**Solo:** pedregoso, bem drenado e levemente ácido.

**Sistema de condução:** espaldeira simples, com controle de produção.

**Análise Visual:** límpido e brilhante. Apresenta coloração vermelho rubi intenso.

**Análise Olfativa:** apresenta-se límpido, franco, intenso e complexo, de ótima intensidade, sugere notas de uva passa, ameixa e alcaçuz. Apresenta harmonia entre a fruta e a madeira.

**Análise Gustativa:** harmônico, seco, persistente, com acidez equilibrada, os taninos estão macios e polimerizados. Apresenta ótima persistência. Média estrutura, com um bom volume de boca, e equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo. Adapta-se perfeitamente à mesa como um vinho de alto poder gastronômico.

## Vinificação

Colheita: manual, em caixas de 20kg.

Desengace: mantendo as bagas ligeiramente rompidas.

Seleção: manual das bagas em mesa selecionadora.

Fermentação alcoólica: com controle de temperatura em torno de 25°C, em tanques de inox.

Conversão Malolática: espontânea e completa em tonel de madeira inerte.

Amadurecimento: os vinhos são amadurecidos por dez meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

Estabilização: os vinhos passam três meses em garrafas, em caves climatizadas, antes de serem comercializados.

**Serviço:** Temperatura ideal de serviço situa-se entre 15 e 18°C.

**Harmonização:** É um vinho leve, harmônico e gastronômico, que acompanha perfeitamente o churrasco gaúcho, carnes vermelhas, principalmente as caças, feijoada, molhos vermelhos, risotos, pratos com funghi e ou trufas, alguns tipos de queijos.

