



Vale do Luar[®]

Chenin Blanc 2015



Origem: Vale do São Francisco – Casa Nova (BA).

Variedades: Chenin Blanc (100%)

Produto: Vinho Fino Branco Seco - Vale do Luar - Chenin Blanc Cattacini 2014.

Graduação alcoólica: 12,2% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml em caixas de papelão com 06 unidades.

Clima: tropical, temperaturas inverniais de 16-18°C a 30-32°C e verão de 22-24°C a 33-36°C. Altitude de 350 m acima do nível do mar.

Solo: Argissolo vermelho amarelo

Sistema de condução: as plantas são conduzidas pelo sistema de espaldeira simples com controle de produção, resultando aproximadamente 1,0 Kg/planta. É utilizado o sistema de irrigação por gotejamento, com as águas do Rio São Francisco.

Análise Visual: límpido, tonalidade amarelo palha com nuance dourada.

Análise Olfativa: franco, frutado, floral e apresenta intensidade e persistência aromática. Os principais descritores são abacaxi, flores brancas e um leve toque de baunilha devido a fermentação de parte do vinho em barricas de carvalho francês.

Análise Gustativa: estruturado, elegante, com grande volume de boca. Persistente, seco e com acidez presente. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo, sendo que no retroolfato são percebidas as mesmas notas encontradas no olfato.

Vinificação

Colheita de inverno: 100% manual, em caixas de 20Kg, feita com intervalo de uma semana (2 colheitas), no mês de julho, época de maiores amplitudes térmicas, alta nebulosidade, noites frescas e dias de temperaturas temperadas, no Vale do São Francisco.

Seleção: manual das bagas após o desengace em mesa selecionadora

Prensagem: as bagas previamente selecionadas são colocadas em prensas pneumáticas, tendo-se o cuidado de deixar o menor tempo possível em contato com as cascas, para não extrair polifenóis. O mosto flor foi obtido (100%) por escorrimento, sem auxílio da pressão pneumática.

Debourage: estática a frio (10°C), por 24 horas, para eliminação de resíduos.

Fermentação: as uvas da primeira colheita, primeira semana de julho, iniciaram a fermentação em barricas de carvalho francês Seguin Moreau, de primeiro e segundo usos, e finalizaram o processo em cuba de aço inox, e aí permaneceram por mais onze meses, com *bâtonnage*. As uvas da segunda colheita, segunda semana de julho, iniciaram a fermentação nas mesmas barricas de carvalho utilizadas anteriormente e aí permaneceram por mais onze meses, com *bâtonnage*.

O vinho final, corte, é uma composição de 42,5% do vinho da primeira colheita, 42,5% do vinho da segunda colheita e 15% de vinho da mesma safra fermentado em inox, sem passagem em madeira, reserva da vinícola.

A fermentação foi realizada com controle de temperatura entre 12° e 13°C.

Fermentação Malolática: não realizada.

Decantação/Precipitação Tartárica: o vinho cortado 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 e após passa por uma filtração fina a terra.

Harmonização: Vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, como a moqueca baiana, francesa e contemporânea.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 9° a 11°C.

