

## Quinta da Figueira Reserva Perpétua- Lote II

### Descrição

A linha de vinhos Reserva Perpétua é caracterizada pela reserva contínua de uma parte do lote atual a fim de compor o próximo lote. Desta forma, cada lote preserva uma parcela do lote anterior numa proporção que varia conforme a safra.

O vinho Reserva Perpétua Lote II é um corte composto por 40% do Lote I e 60% de Merlot da Safra 2011, sem passagem por madeira.

### Notas de Degustação

O Quinta da Figueira Reserva Perpétua Lote II apresenta no aspecto visual uma coloração violácea com reflexos vermelho rubi, opaco e com densas lágrimas. No olfato é complexo e intenso, com notas de frutas vermelhas, tais como cereja, framboesa e ameixa, ervas aromáticas, especiarias e aromas remanescentes do Lote I, tais como chocolate e café. Em boca apresenta taninos macios em equilíbrio com o álcool e a acidez naturais, proporcionando agradáveis sensações gustativas de azedinho doce e estimulando a volta à taça.

### Vinificação do Merlot 2011

Remoção dos engaços, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada variando entre 25°C e 30°C durante 5 dias, remontagem manual leve (pigeage) duas vezes ao dia, prensagem, vinho prensa acrescentado ao vinho gota, fermentação malolática espontânea completa, estabilização tartárica natural e leve filtragem antes do engarrafamento.

Produção: 520 garrafas.

### Ficha Técnica

**Região :** Alecrim – São Joaquim – SC

**Vinhedos :** Vinhedo "Suzin", 1.200 msnm.

**Composição :** 68% Merlot e 32% Cabernet Sauvignon

**Safras :** 2009, 2010 e 2011

**Álcool :** 13,1% v/v

**Acidez Total :** 6,4 g/L (expresso em ácido tartárico)

**pH :** 3,6

**Extrato Seco :** 31 g/L

**Dióxido de Enxofre :** 0,52 ppm de SO<sub>2</sub> molecular

**Açúcar Residual (glicose e frutose) :** <1,0 g/L

**Peso (kg)** 1,600

---