

## Quinta da Figueira Reserva Perpétua- Lote III

### 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 III é um corte composto por 40% do Lote II acrescido de 30% de Merlot e 30% de Cabernet Sauvignon, ambos da safra 2012.

### Vinificação do Merlot 2012 e do Cabernet Sauvignon 2012

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 adicionado ao vinho gota, fermentação malolática espontânea completa, estabilização tartárica natural e leve filtragem antes do engarrafamento.

Observação sobre passagem por madeira:

Merlot 2012 - 12 Meses de passagem por barrica americana de 2º uso.

Cabernet Sauvignon 2012 - 6 Meses de passagem por barrica americana de 2º uso.

Produção: 400 garrafas.

### Nota do Enólogo

O Vinho Reserva Perpétua Lote III é um corte composto por vinhos de quatro safras e de 3 regiões de São Joaquim, elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. O Lote III, por herdar uma parcela dos seus antecessores Lotes I e II, está atingindo uma complexidade muito interessante e se transformando cada vez mais em um vinho de camadas. Tendo como principal característica a complexidade aromática, o Lote III é o resultado de nosso esforço na busca de um vinho que expresse com fidelidade e elegância as características do Terroir de São Joaquim.

### Ficha Técnica

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

**Vinhedos :** Vinhedo "Suzin", 1.200 msnm.  
Vinhedo "Monte Agudo", 1.280 msnm.

**Composição :** 57% Merlot e 43% Cabernet Sauvignon

**Safras :** 2009, 2010, 2011 e 2012

**Álcool :** 13,35% v/v

**Acidez Total :** 6,7 g/L (expresso em ácido tartárico)

**pH :** 3,5

**Extrato Seco :** 30 g/L

**Dióxido de Enxofre :** 0,42 ppm de SO<sub>2</sub> molecular

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

**Peso (kg)** 1,600

---