

Quinta da Figueira Reserva Perpétua- Lote I

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 I é um corte composto por dois vinhos:

Vinho 1 - Cabernet Sauvignon da Safra 2009 com estagio de 14 meses em barrica francesa de 3º uso.

Vinho 2 – Cabernet Sauvignon/Merlot (50/50) da Safra 2010 com estágio de 6 meses em barrica americana de 1º uso.

Após o estágio em barrica, os dois vinhos foram cortados e engarrafados, dando origem ao primeiro lote da linha Reserva Perpétua.

Notas de Degustação

O Quinta da Figueira Reserva Perpétua Lote I apresenta no aspecto visual uma cor vermelho rubi brilhante com reflexos granada. No olfato apresenta um complexo bouquet de frutas vermelhas maduras com notas florais e de ervas aromáticas, com aromas empíreumáticos oriundos da passagem pelo carvalho, tais como caramelo, baunilha, chocolate e café. Em boca é um vinho com acidez marcante, boa concentração e estrutura tânica, apresentando sabores de frutas vermelhas maduras e também de especiarias. O final de boca é longo e persistente, numa mescla de sabores e sensações que remetem ao azedinho doce da infância.

Vinificação

Remoção dos engaços, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada variando entre 25°C e 30°C durante 10 dias, remontagem manual leve (pigeage) duas a cinco vezes ao dia, prensagem, vinho prensa acrescentado ao vinho gota, fermentação malolática espontânea completa, estabilização tartárica natural, amadurecimento em barricas de carvalho e leve filtragem antes do engarrafamento.

Produção: 520 garrafas.

Ficha Técnica

Região : Morro Agudo – São Joaquim – SC

Vinhedo "Terras Altas", 1.250

Vinhedos : msnm.

Vinhedo "Monte Agudo", 1.280

msnm.

Composição : 80% Cabernet Sauvignon e 20%
Merlot

Safras : 2009 e 2010

Álcool : 13% v/v

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

pH : 3,6

Extrato Seco : 31 g/L

Dióxido de Enxofre : 0,4 ppm de SO2 molecular

**Açúcar Residual (glicose e
frutose)** : 0,3 g/L

Peso (kg) 1,600
