

## Aracuri Safra 2008

**Aracuri Cabernet Sauvignon****Terroir Campos de Cima da Serra****Rio Grande do Sul, Brasil**

Complexo e frutado com uma bem balanceada acidez, este Cabernet Sauvignon tem aromas nítidos de cassis, ameixa e um leve toque de pimenta-preta no olfato e paladar.

**Enólogo:**

Cristiano Zorzan

**Composição Varietal:**

100% Cabernet Sauvignon

**Cor:**

Vermelho-ruby.

**Aroma:**

No aroma destacam-se características especiais do Terroir, aromas de frutas vermelhas maduras como cereja, e frutas negras, cassis e ameixa, além de especiarias e final de pimenta preta.

**Paladar:**

Paladar com ataque inicial agradável, arredondado, com acidez equilibrada e estruturada com taninos macios e finos com médio corpo e persistência média a longa.

**Potencial de guarda:**

Perfeito para beber imediatamente, e também pode ser apreciado nos próximos 5 ou 7 anos.

**Viticultura:**

Cabernet Sauvignon Clone CS18A sobre 101-14 em espaldeira com 2 cordões esporonados.

Rendimento: 3,2 kg/planta – 8,0 ton./ha.

Brix na colheita: 21,0

Os frutos deste vinho vieram de um vinhedo único e especial a 960 metros de altitude nos Campos de Cima da Serra, RS. O frio relacionado com a elevada altitude prolonga a fase de maturação, favorecendo a produção de pigmentos e aromas. As uvas foram cuidadosamente monitoradas durante o amadurecimento até o máximo da maturação de aromas, sabor e polifenóis.

**Elaboração:**

As uvas foram colhidas manualmente, em seguida processadas cuidadosamente. A vinificação foi tradicional, porém somente com desengaço das uvas. Houve adição de enzima de maceração e leveduras selecionadas. A temperatura de fermentação foi controlada em torno dos 22°C. Maceração até o término da fermentação alcoólica (10 dias). Estabilização e maturação somente em tanques de aço inox.

Envelhecimento: 12 meses em tanques de inox e 12 meses de garrafa.

Produção: 17.000 garrafas – 750 mL

Fechamento: Rolha de cortiça Natural 44x24mm. Qualidade "super".

**Análises:**

Álcool 13,5% v/v; Acidez Titulável 79,6 meq/L (5,97 g/L ácido tartárico); Açúcar Residual 2,8 g/L; pH 3,53; IPT 57; Taninos 2,9 g/L; Antocianinas 177,0 mg/L

**Combinações Enogastrômicas:**

É perfeito com carnes vermelhas, de ovelha, carnes de caça, massas em molhos encorpados, queijos com forte intensidade de sabor.

**Premiações:**

- ✓ 85 pontos – Best Buy Revista Adega. Ed.: #56, 2010
- ✓ Recomendado pelo Júri TOP TEN da Expovinis Brasil 2011.
- ✓ 86 pontos - Guia Adega Melhores Vinhos do Brasil. Ed.: 2011/2012.

**Tempo de Decantação:** 20 minutos

**Temperatura de cave:** 14-16°C - **Temperatura de Serviço:** 17°C

**Contato**

Aracuri Vinhos Finos  
Estrada do Banhado Seco, 1580  
Muitos Capões, Rio Grande do Sul, Brasil  
Fone/Fax +55 (54) 3231 3755  
aracuri@aracuri.com.br, www.aracuri.com.br

**Cellar Door**

Rua Soledade, 88  
Vacaria, Rio Grande do Sul, Brasil  
Fone/Fax +55 (54) 3231 3755  
vendas@aracuri.com.br, www.aracuri.com.br