



### Aracuri Collector Cabernet Sauvignon

#### Terroir Campos de Cima da Serra

#### Rio Grande do Sul, Brasil

Complexo, frutado e harmônico com uma acidez cativante, este Cabernet Sauvignon tem aromas nítidos de cassis, ameixa, chocolate e especiarias no olfato e paladar.

#### Enólogo:

Cristiano Zorzan

#### Composição Varietal:

100% Cabernet Sauvignon

#### Cor:

Vermelho-ruby.

#### Aroma:

No aroma destacam-se características especiais do Terroir, aroma intenso de frutas negras maduras, cassis e amora muito bem fundida com aromas tostados, café, chocolate, tabaco e especiarias.

#### Paladar:

Elegante, com ataque inicial agradável, arredondado, muita fruta, seguido do aparecimento gradual das notas de baunilha e chocolate, com bom corpo com acidez equilibrada, taninos suaves e volumosos, final persistente e harmônico.

#### 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: 23,0

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 desengace 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).

Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho e 12 meses de garrafa.

Produção: 2.900 garrafas - 750 mL

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

#### Análises:

Álcool 13,5% v/v; Acidez Titulável 78,6 meq/L (5,90 g/L ácido tartárico); Açúcar Residual 2,7 g/L; pH 3,50; IPT 58; Taninos 2,8 g/L; Antocianinas 170,0 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:

✓ Entre os 6 vinhos tintos brasileiros selecionados pelo Ibravin, UCS/ICIF e a FSI-Brasil para o projeto "Para Saber o Sabor dos Vinhos do Brasil" em 2011.

✓ Recomendado pelo Jurí TOP TEN da Expovinis Brasil 2011.

✓ TOP 5 Vinhos Tintos Nacionais na Expovinis Brasil 2011.

✓ 88 pontos - Best Buy Revista Adega. Edição: #68, 2011

✓ 88 pontos - Guia Adega Melhores Vinhos do Brasil. Ed.: 2011/2012.

**Tempo de Decantação:** 30 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