





VINHO CORDELIER EQUILIBRIUM


Vinhos da **Linha Corte Único** são produzidos apenas em safras excepcionais, com clima seco, permitindo a maturação completa das uvas e colheita no ponto perfeito.

Esse vinho apresenta alta complexidade e elegância, além de um grande potencial de guarda.

-  **Categoria:** Vinho Fino Tinto Seco
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Gradação Alcoólica:** 12,1 % vol.
-  **Safra:** 2022
-  **Envelhecimento:**
8 meses em barrica de carvalho
-  **Estimativa de guarda:**
4 anos
-  **Castas:**
Merlot
Cabernet Sauvignon
Tannat
-  **Análises:**
Acidez Total: 82 meq/L
Açúcar Residual: 2,0 g/L
PH: 3,4

-  **Elaboração:**
 - | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
 - | Desengace e leve amassamento das bagas;
 - | Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 8 dias com temperatura controlada e com remontagens automáticas diárias;
 - | Fermentação malolática realizada por completo;
 - | Repouso em barricas de carvalho por seis meses;
 - | Estabilização, leve filtração e engarrafamento.

-  **Características Sensoriais:** Apresenta uma atraente cor rubi profunda e exibe um elegante aroma de frutos pretos e vermelhos que se destacam sobre as notas picantes. Na boca, revela uma textura cheia e agradável, acompanhada por taninos maduros e sedosos que proporcionam um final longo e persistente.

-  **Harmonização:** Este vinho harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas, carnes de caça, queijos curados, massas com molhos de tomate e uma ampla variedade de pratos condimentados.

-  **Temperatura de serviço:**
16°C a 20°C

Cedenir Fornunatti, enólogo