

## Sopra Pinot Noir

### VINHO FINO TINTO SECO

**SAFRA:** 2014

**VARIEDADE:** 100% Pinot Noir

**REGIÃO:** Campos de Cima da Serra/RS

**MUNICÍPIO:** Muitos Capões RS

**PAÍS DE ORIGEM:** Brasil

**VINHEDO:** Entre Rios/Família Varaschin | **ALTITUDE:** 950 metros

**LOTE:** Único

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 4.207

#### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

Coloração delicada, típica do Pinot Noir com tons violáceos. Aroma intenso de cereja vermelha, ameixa, amora silvestre e framboesa. Também se percebe um leve tostado da passagem pela barrica de carvalho. Em boca, é sutil e delicado, bastante frutado com acidez equilibrada, gosto agradável e boa persistência.

#### PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Por ser muito sensível a condições climáticas, a uva Pinot Noir, exige cuidados especiais e diferenciados, e o seu cultivo é um desafio nas regiões de clima frio, o que torna este vinho ainda mais distinto por suas características de origem: os Campos de Cima da Serra. Vinho elaborado a partir de uvas 100% Pinot Noir, cuidadosamente selecionadas em colheita manual, conduzidos em espaldeira com produção máxima de 1,5 kg por planta. A altitude elevada dos vinhedos proporciona um vinho delicado, leve e bastante frutado. Engarrafado e produzido exclusivamente para Vinhedos Entre Rios/Varaschin Agroflorestal Ltda, por Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos. Responsável Técnico: Ermano Varaschin Júnior CREA 71044.

**Registro no Ministério da Agricultura: RS 0517900268-4**

#### CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

pH= 3,69

SO<sub>2</sub>l= 38

SO<sub>2</sub>T= 70

DENSIDADE= 0,9923

ÁLCOOL= 13,4

ACIDEZ= 80

VOLÁTIL= 10

AÇÚCAR= 2,63

NTU= 1,08

**HARMONIZAÇÃO:** Combina com carnes e pratos leves. Legumes grelhados, peixes, queijos sutis, massas e risotos não condimentados.

**SERVIÇO:** Recomendamos servir entre 14° e 16° C.