

CORTE II - 2023

Vinho tinto nobre de colheita de inverno, traz em seu blend a tipicidade e estrutura da Syrah, em conjunto com a complexidade da Malbec. Ambas as uvas foram colhidas e selecionadas manualmente, em nosso terroir, localizado na Serra da Mantiqueira. O vinho possui coloração rubi, com aromas de frutas maduras como ameixa, geleias e um leve toque de especiarias, como a pimenta. Nariz e boca equilibrado, com taninos maduros e redondos. Harmoniza com queijos nobres, massas e carnes vermelhas. Temperatura de serviço entre 16° e 18°C.

Safras: : Inverno de 2023

Região: Serra da Mantiqueira

Uva: Syrah (80%) e Malbec (20%)

Garrafas numeradas: 1400 garrafas de 750ml

Álcool: 13,0%

Açúcar residual: 1,9 g/l

pH: 3,82

Acidez total: 5,0 g/l

Potencial de guarda: 4 anos

Solo: de origem Granítica, Franco-Arenoso e Argiloso apresentando boa drenagem.

Clima: Tropical de altitude com invernos secos e alta amplitude térmica. Extremamente propício para o completo amadurecimento das bagas de uva, durante época de colheita os invernos apresentam noites com 7,0 °C e durante o dia máximas em torno de 30,0 °C. Este terroir proporciona uma colheita de inverno clássica com vinhos aromáticos, frescos e marcantes.

Vinificação: Uvas provenientes de um único vinhedo de 0,6 hectares plantados em altitude média de mil



metros com excelente exposição solar norte/noroeste. As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente em 18/ agosto/2023, e após desengaçadas foram vinificadas em tanque de aço inox com passagem de 7 meses em madeira (staves) de carvalho francês, e ao fim do amadurecimento foram envasadas com quantidade controlada em 28/maio/2024.

 **vinícola
obstinado**