



Bodega Sossego

CAMPAÑA

CAMPAÑA CABERNET SAUVIGNON

Variedades: Cabernet Sauvignon – 100%

Safra: 2018

Vinhedos: Uruguaiana – Campanha Gaúcha/RS`

Área: 3 hectares

Altitude: 78m

Latitude: 29° 54' 23'' Sul

Plantação: 2004 e 2005

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Densidade: 3.000 pés/ha.

Produção aproximada: 5.000 kg/ha.

Porta-Enxerto: SO4

Solo: Argilo-Rochoso com profundidade até 1 m.

Processo: Colheita e seleção manual

Desengace

Maceração pré fermentativa, durante 3 dias

Fermentação e maceração pelicular em pequenos tanques de aço inoxidável durante 22 dias, a 22-28°C.

Fermentação malolática natural

Maturação em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Produto: Álcool: 13,4%

Acidez Total: 7,17 g/L

PH: 3,38

Açúcar: 4,27 g/L



Notas de Degustação: Coloração rubi intensa, com reflexos violáceos. No olfato apresenta fineza e complexidade, mesclando notas de geleia de frutas vermelhas, cacau, tabaco e especiarias. No paladar encontramos um vinho potente e robusto, sem perder o equilíbrio, a elegância e a maciez.