



Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO TINTO

Variedades: Cabernet Sauvignon – 100%

Safra: 2016

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: Seleção e colheita manual

Desengace

Fermentação e maceração pelicular em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 24°C a 28°C, durante 15 dias

Fermentação malolática natural

Maturação sob as borras finas

Produto: Álcool: 12,7%

Acidez Total: 6,07 g/L

PH: 3,48

Açúcar: 3,25 g/L



Notas de Degustação: Coloração rubi intensa, com bom aspecto. No olfato apresenta fineza e complexidade, com predominância de frutas vermelhas em compota, com nuances de ervas de finas e especiarias. No paladar encontramos um vinho harmônico, macio e elegante.