BATEIA

TINTO / SAFRA 2023

Elaborado a partir do corte entre as variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, este vinho maturou (50% do volume) em barricas de carvalho por seis meses, ganhando corpo e sofisticação, enquanto a outra metade estagiou em tanques de aço inox, preservando o frescor e a vivacidade das frutas.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

COMPOSIÇÃO

56% Cabernet Sauvignon
32% Cabernet Franc
12% Syrah

Tempo de fermentação alcoólica: 15 dias

Tempo de fermentação malolática: 30 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 22ºC a 26ºC

Maturação em carvalho: 50% do volume por 6 meses

Estágio em inox: 50% do volume por 6 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho Rubi.

OLFATIVO

O aroma revela frutas vermelhas maduras, especiarias como pimenta rosa e uma sutil nota floral de violeta.

GUSTATIVO

Possui acidez integrada e refrescante, com taninos macios e retrogosto de especiarias.

CORDEL

TINTO / SAFRA 2021

Dessa terra nasce o Cordel, que expressa no nome a reverência à riqueza cultural nordestina e que vem de um lugar único, onde estão nossas videiras, a 1.150 metros de altitude. Assim como as rimas ricas de um verso, este blend alcançou sua métrica num estilo maduro e moderno após estágio em distintos perfis de carvalho francês, cada qual com suas nuances.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,2%

COMPOSIÇÃO

45% Cabernet Sauvignon
38% Syrah
17% Merlot

Tempo fermentação alcoólica: 15 dias

Tempo fermentação malolática: 50 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 22ºC a 26ºC

Maturação em carvalho: 12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi de média intensidade.

OLFATIVO

Aroma de frutas vermelhas em calda, com notas mentoladas, toques de pimenta-preta e outras especiarias.

GUSTATIVO

Possui acidez viva e taninos potentes. Retrogosto trazendo notas frutadas, especiarias, com final persistente.

DIAMÃ

TINTO / SAFRA 2022

Diamã, nome que fomos garimpar nos primórdios da nossa língua e da nossa história, é sinônimo de diamante. Traduz, portanto, a nobreza de um vinho que foi elaborado com um corte especial de uvas, cuidadosamente selecionadas em nosso vinhedo, a 1.150 metros de altitude. O blend combina a perfeita maturação das frutas com a elegância trazida pelos 12 meses de estágio em carvalho francês de primeiro uso.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

COMPOSIÇÃO

38% Cabernet Sauvignon
32% Merlot
21% Cabernet Franc
5% Malbec
4% Petit Verdot

Tempo fermentação alcoólica: 22 dias

Tempo fermentação malolática: 40 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 22ºC a 28ºC

Maturação em carvalho: 12 meses

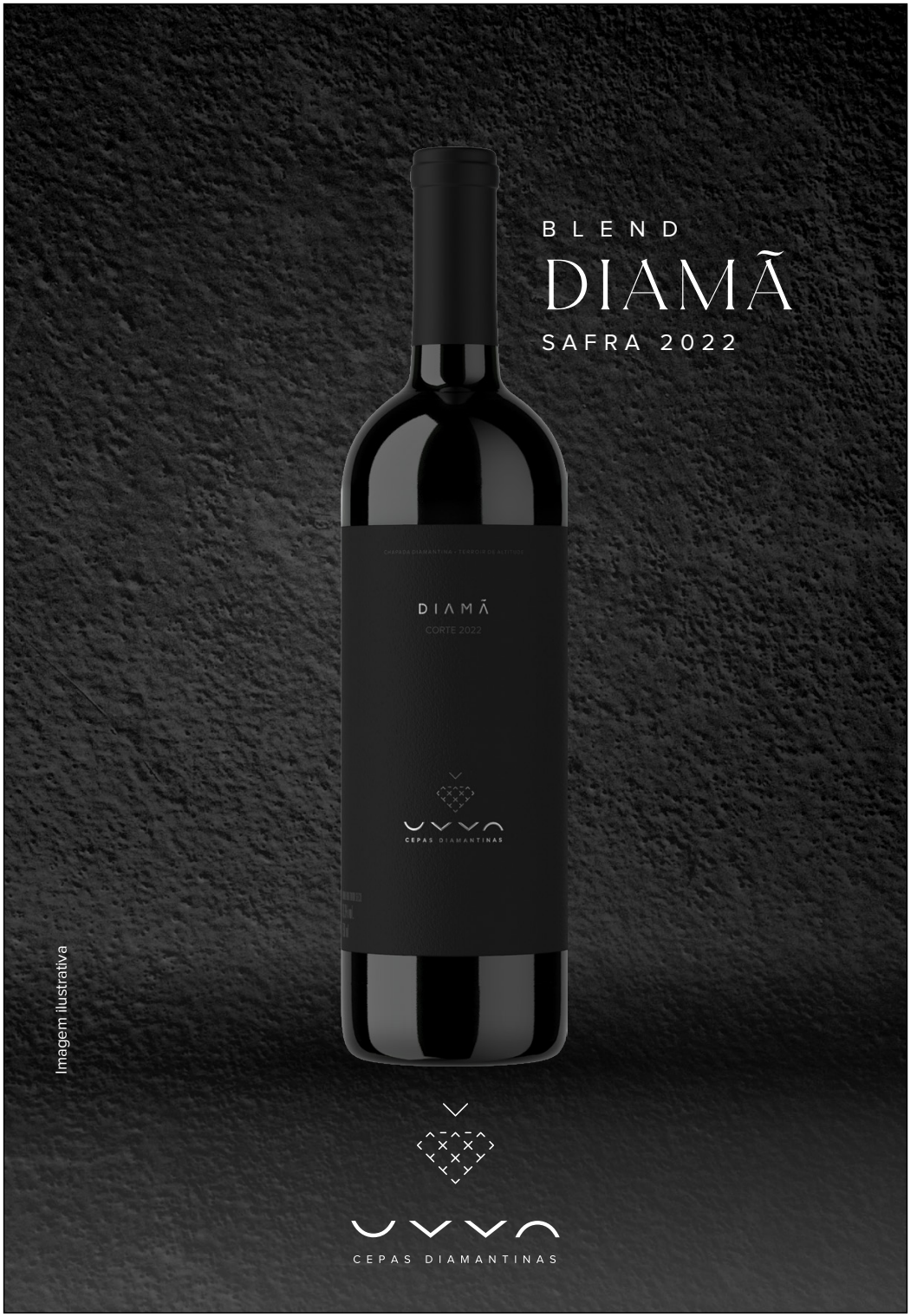
ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi, de média intensidade e límpido.

OLFATIVO

Frutas vermelhas maduras se entrelaçam com notas mentoladas, pimenta-preta e um toque sutil de chocolate.

GUSTATIVO

Sua estrutura apresenta acidez viva e integrada, aliada a taninos sedosos. No paladar, revela ameixa e cereja, complementadas por um toque de especiarias. Possui final persistente.