



VINHA SOLO

Prelúdio 2007

Vinho fino tinto seco

Origem	Vinhedos Próprios - Campos de Cima da Serra - RS
Altitude	880 m acima do nível do mar
Gradação alcoólica	12,7 %v/v
Composição varietal	70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon e 10 % Cabernet Franc
Sistema de condução	Espaldeira com no máximo 2 kg de uvas por vinha com poda no sistema Guyot
Colheita	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação tradicional com maceração de oito dias Fermentação malolática espontânea completa Não filtrado
Amadurecimento	Mínimo SO ₂ somente no mosto Longo período em garrafa
Estilo	Aptidão para guarda. É aconselhável decantar 45 minutos antes de consumir.