



Bodega Sossego

CAMPAÑA

CAMPAÑA CABERNET SAUVIGNON

Variedades: Cabernet Sauvignon – 100%

Safra: 2020

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

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: 6.000 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: 14,3%

Acidez Total: 5,40 g/L

PH: 3,58

Açúcar: 2,13 g/L



Notas de Degustação: Coloração intensa, com reflexos violáceos. Este vinho da histórica safra de 2020, apresenta no olfato grande intensidade, lembrando frutas vermelhas maduras, e frutas secas, mesclando cacau, tabaco e especiarias. No palato, um vinho potente, com grande volume e intensidade.