

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Cabernet Franc 2024
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas francesas de terceiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aquele tinto que, na primeira taça, provoca uma associação imediata com o Velho Mundo? Aqui, a Cabernet Franc nos leva por um caminho que lembra muito Chinon, no Loire, com aquela combinação tão particular de fruta vermelha, frescor e um lado mais mineral.

No olfato, chama a atenção pelo refinamento, com cereja, framboesa e amora, acompanhadas por nuances de chão de floresta, flores, grafite e uma instigante nota de tabaco. Em boca, é saborosíssimo: fresco, altivo, de taninos polidos e médio corpo, mas com presença suficiente para preencher a boca com sabores de excelente intensidade e persistência.

É daqueles tintos que conquistam logo na primeira taça. Você serve uma, depois outra, e quando percebe, a garrafa acabou.

Para entender de onde vem essa expressão tão interessante, basta olhar para onde tudo começa: o vinhedo.

A Vinha Solo trabalha com parcelas próprias a 890 metros de altitude, no distrito de Fazenda Souza, em Caxias do Sul. Na safra 2024, as condições climáticas excepcionais permitiram colher a Cabernet Franc no seu ponto ótimo de maturação, como nos explicou o enólogo Gilberto Cargnel. É uma das razões para encontrarmos tanta fruta, definição e elegância no vinho, sem aquele caráter vegetal que muitas vezes pode marcar a casta.

Na adega, a proposta foi interferir o mínimo possível. A fermentação aconteceu de forma espontânea, com 9 dias de maceração. Depois da descuba, o vinho estabilizou naturalmente durante as baixas temperaturas do inverno gaúcho e, na sequência, passou 6 meses em barricas francesas de terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
aromas de cereja, framboesa e amora, acompanhadas por nuances de chão de floresta, flores, grafite e uma instigante nota de tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
fresco, altivo, de taninos polidos e médio corpo, mas com presença suficiente para preencher a boca com sabores de excelente intensidade e persistência



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes