



VINHO DE MESA TINTO SUAVE – LOVATEL

VARIEDADE

Uva Isabel: É uma das principais cultivares de *Vitis labrusca*, espécie originária do Sul dos Estados Unidos. Foi introduzida no Rio Grande do Sul entre 1839 e 1842 por Thomas Maister, atualmente é a cultivar mais difundida na Serra Gaúcha, representando aproximadamente 45% de toda a uva produzida nessa região.

Uva Bordô: Essa uva é de origem norte-americana, mais especificamente em Ohio, nos Estados Unidos, conhecida como *vitis labrusca*. Hoje ela é cultivada em todo o Brasil, sendo uma das variedades de uvas mais importantes dentre as cultivadas no Rio Grande do Sul.

Uva Jacquez: É uma cultivar classificada botanicamente como *Vitis bourquina*, originária do Condado de Lenoir, Carolina do Sul, Estados Unidos. No Brasil, foi introduzida pela primeira vez por volta de 1870.

Uva Couderc: Também conhecida como **Seibel 1077**, é uma variedade híbrida (*rupestris* x *Lincecumii*) x *vinifera* oriunda do cruzamento Jaeger 70 x Aramon. Conforme consta no livro de registros da Estação Experimental de Caxias do Sul, a Seibel 1077 foi introduzida pela primeira vez em 1927, procedente da França. Uma segunda introdução foi efetuada em 1937, desta vez procedente da Itália.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é um blend de 60% de uvas Isabel, 30% de uvas Bordô, 5% de uvas Jacquez e 5% de uvas Couderc transportadas até a vinícola em caixas de 20kg, a uva desengaçada, mosto

em contato com a película da uva é fermentado por cerca de 4 a 5 dias em tanque de inox. Posteriormente é feito a descuba e o mosto é encaminhado para o término da fermentação em temperatura controlada de 20° a 24°C. Para elaboração do vinho suave é adicionado 100g/l de açúcar cristal e conservador INS 202 e 220.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração intensa, com reflexos violeta.

Aroma: Blend de aroma marcante, com um toque de groselha e framboesa.

Paladar: Vinho doce, em boca boa estrutura, corpo médio, equilibrado e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha massas, queijos fortes, carnes vermelhas, frangos e peixes com molhos fortes.



Isabel



Bordô



Jacquez




Couderc ou Seibel 1077

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387



VINHO DE MESA TINTO SUAVE – LOVATEL

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



4600ml



3000ml



2000ml



1470ml



750ml

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 10,4% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 6° a 12°C.


RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05401571

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000003

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387