



VINHO FINO TINTO SECO PETIT VERDOT – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE:

Uva Petit Verdot: É uma casta de uva tinta, sua origem remonta à região de Bordeaux, na França, acredita-se que tenha sido cultivada pela primeira vez durante o século XVIII.



Seu nome, que significa “pequeno verde” em francês, é uma referência à tendência da uva em amadurecer tardiamente, permanecendo verde por mais tempo que as outras variedades de uvas tintas.

Inicialmente, a Petit Verdot era plantada em maior quantidade nos vinhedos de Bordeaux, juntamente com outras variedades como a Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. No entanto, com o passar do tempo, sua popularidade começou a diminuir devido às dificuldades enfrentadas em amadurecer completamente em climas mais frios. Além disso, ela era conhecida por sua baixa produtividade e por produzir vinhos extremamente tânicos e intensos.

Durante o final do século XIX e a primeira metade do século XX, a Petit Verdot quase desapareceu dos vinhedos de Bordeaux devido à sua natureza difícil de cultivar.

Atualmente, a Petit Verdot está passando por um ressurgimento, tanto em Bordeaux como em outras regiões vinícolas ao redor do mundo, produzindo vinhos potentes e encorpados com aromas intensos de frutas escuras e notas terrosas.

REGIÃO PRODUTORA

Caxias do Sul – RS/Brasil

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Petit Verdot. As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg. Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, desengaçadas e armazenadas no tanque de fermentação para maceração. São inoculadas leveduras selecionadas para o início da fermentação alcoólica.

No tanque o suco da uva fica em contato com os outros elementos da baga (película, polpa e semente) para obter maior aporte polifenólico e tânico.

A fermentação é conduzida em temperatura controlada de 25° a 28°C, seguindo neste processo por 5 dias, na sequência é realizado o descube e o vinho é encaminhado para tanque de aço inox onde dá início a fermentação malolática de forma natural.

Neste vinho utiliza-se carvalho e taninos enológicos durante a fermentação alcoólica com o objetivo de manter as características da fruta fresca que esta variedade transmite.

Com o vinho estabilizado, é encaminhado para afinamento, por 3 meses, em barrica de carvalho francês.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração rubi profundo com reflexos violáceos.

Aroma: Aromas intensos com características de frutas vermelhas e negras como amora, cereja, framboesa.

Paladar: O vinho Petit Verdot traduz ao paladar nuances de frutas vermelhas e pretas maduras, como mirtilos e cerejas, notas de baunilha, além de toques minerais e de especiarias,

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

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

contato@vinicolalovatel.com.br



como pimenta preta e cravo, com leve toque defumado.

HARMONIZAÇÃO

A intensidade e estrutura dos vinhos de Petit Verdot, seus taninos redondos e a acidez equilibrada harmonizam perfeitamente com a suculência e sabor marcante de carnes como picanha, costela bovina, costela suína, hambúrgueres artesanais, carnes defumadas, queijos duros e envelhecidos como o Parmigiano-Reggiano, Pecorino e Cheddar envelhecido e com cogumelos como portobello, shitake e trufas negras.

Lembre-se de que a harmonização de vinhos é uma questão pessoal e pode variar dependendo das preferências individuais. Experimente diferentes combinações para descobrir suas harmonizações favoritas com os vinhos de Petit Verdot e aproveite a diversidade de sabores que essa uva única tem a oferecer.

EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,0% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 14° a 16°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2000046

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.
Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS
CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102
www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387
contato@vinicolalovatel.com.br