



## VINHO DE MESA BRANCO SECO – LOVATEL

### VARIEDADE

**Uva Couderc 13:** Criada na França por Georges Couderc, a uva Couderc 13 foi introduzida no Rio Grande do Sul pela Estação Experimental de Caxias do Sul em 1957, sendo difundida comercialmente na Serra Gaúcha a partir do final da década de 1970.



Com esta variedade são elaborados vinhos brancos de mesa pouco ácidos, sutilmente aromáticos.

**Uva BRS Lorena:** Genuinamente brasileira, a uva Lorena é híbrida obtida através do melhoramento genético de duas variedades do cruzamento das uvas 'Malvasia Bianca' x 'Seyval', processo que teve início em 1986 pela Embrapa Uva e Vinho, seu lançamento oficial foi em 2001.



O vinho produzido através desta variedade é considerado de mesa pelo fato dela não ser classificada como vitis vinífera. Entretanto suas características dizem o contrário. Tem notas de frutas brancas como pera e pêssigo é um vinho aromático, pouco ácido e suave ao paladar.

### REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

### CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é um assemblage de 90% de uvas Couderc 13 e 10% de uvas BRS Lorena. Transportadas até a vinícola em caixas de 20kg. Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas com leve ruptura das bagas, é feito o bombeamento para prensa pneumática, a maceração pelicular de 6 a 8 horas. Na sequência realizado a debourbage do mosto, a fermentação com leveduras selecionadas e temperatura de fermentação de 15° a 18°C. Completado o processo anterior é feito a clarificação, estabilização a frio e guarda em tanque de inox.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

**Visual:** Vinho de cor amarelo-palha, límpido e cristalino.

**Aroma:** Aroma levemente frutado com nuances leves de frutas e flores branca.

**Paladar:** Sabor macio e delicado com baixa acidez.

### HARMONIZAÇÃO

Este blend com a uva couderc 13 origina um vinho branco de mesa pouco ácido, sutilmente aromático, apreciado por muitos consumidores como varietal.

É um vinho indicado para uso na culinária, sempre que a sua receita sugerir um vinho branco para temperar, marinar ou adicionar ao cozimento de risotos, carnes, massas, frutos do mar, vegetais, legumes, fondue de queijo, entre outros, indicamos esse vinho branco da uva Couderc 13 ou o nosso vinho Moscato, ambos agregam sabor e aroma a seus pratos.

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



## EMBALAGENS DISPONÍVEIS



4600ml



750ml

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 10,8% v/v.

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:** 8° a 10°C.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** CRQ-RS nº 05401571

**REGISTRO NO MAPA-RS:** 002344-2.000006