



Bodega Sossego

## BODEGA SOSSEGO BRANCO

- Variedades:** Chardonnay, Uruguaiana (80%)  
Sauvignon Blanc, Pinheiro Machado (20%)
- Safra:** 2021
- Vinhedos:** URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA  
Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul  
PINHEIRO MACHADO/RS – SERRA DO SUDESTE  
Altitude: 430m / Latitude: 31° 34' 37" Sul
- Processo:** Seleção e colheita manual.  
Desengace.  
Prensagem  
Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C  
Maturação “sur lie” durante 6 meses em tanques de aço inox
- Produto:** Álcool: 13,2%  
Acidez Total: 5,86 g/L  
PH: 3,47  
Açúcar: 1,39 g/L



**Notas de Degustação:** No aspecto visual é límpido e brilhante, de cor palha com reflexos dourados. O olfato é intenso e elegante, revelando notas de frutas maduras, de polpa branca e notas florais. No paladar encontramos equilíbrio, cremosidade e frescor. Um vinho descontraído e convidativo.



Bodega Sossego

## BODEGA SOSSEGO ROSÉ

**Variedades:** Cabernet Sauvignon – 100%

**Safra:** 2021

**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:** Seleção e colheita manual

Desengace

Maceração pré-fermentativa

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Maturação sur lie, durante 6 meses em tanques de aço inox

**Produto:** Álcool: 12,9%

Acidez Total: 5,66 g/L

PH: 3,55

Açúcar: 1,48 g/L



**Notas de Degustação:** No aspecto visual é brilhante e límpido, com tons de salmão. O olfato é fresco e intenso, predominando frutas vermelhas e notas florais como rosas e cravo. No paladar é leve, frutado, harmonioso e com boa acidez.



Bodega Sossego

## BODEGA SOSSEGO TINTO

**Variiedades:** Cabernet Sauvignon (70%), Cabernet Franc (20%) e Sauvignon Blanc (10%)

**Safra:** 2021

**Vinhedos:** URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA – C.S.

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul

PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA – C.F.

Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul

PINHEIRO MACHADO/RS – SERRA DO SUDESTE – S.B

Altitude: 430m / Latitude: 31° 34' 37" Sul

**Processo:** Seleção e colheita manual

Desengace

Fermentação e maceração pelicular em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 24°C a 28°C, durante 10 dias

Fermentação malolática natural

Maturação sob as borras finas

**Produto:** Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,80 g/L

PH: 3,54

Açúcar: 1,78 g/L



**Notas de Degustação:** Coloração rubi brilhante, com bom aspecto. No olfato apresenta fineza e jovialidade, com predominância de frutas vermelhas frescas, com nuances de ervas de finas e especiarias. No paladar um vinho leve, fresco e vivo.