



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.