



CAMPOS DE CIMA

3 Bocas



Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards – 2020

Comenda – Wines of Brazil Awards - 2019



VINHO

O nome deste vinho foi decidido por 3 motivos:

3 Bocas é o nome do local onde se encontram nossos vinhedos; são 3 mulheres as proprietárias da vinícola e são 3 as castas utilizadas neste harmonioso vinho.

PRODUÇÃO LIMITADA: 5.900 garrafas



TIPO

Vinho Nobre Fino Seco



SAFRA

2023



CASTA

Tannat
Merlot
Shiraz



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Campanha Gaucha



ALCOOL

14,50% vol.

VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Tres Bocas, Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Rubi violáceo



AROMAS

Frutas pretas, ameixa, cassis, groselha madura, alcaçuz, figo e menta



BOCA

Bem equilibrado, com notas de pimenta, taninos suaves e salgados, redondo, gourmand



HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.



TEMPERATURA

17° a 19° Celsius.

VINIFICAÇÃO – PROCESSO DE ELABORAÇÃO

A colheita foi feita manualmente entre o início de fevereiro e primeira semana de março: as uvas são enviadas à vinícola, onde são desengaçadas e selecionadas manualmente. A fermentação alcoólica dos vinhos ocorre separadamente em tanques de aço inox, com a adição de leveduras selecionada, por 10 a 17 dias, sob temperatura controlada entre 20 a 26 °C, com 3 remontagens diárias. Na sequência, a fermentação malolática é feita naturalmente. Posteriormente são feitas degustações para obtenção da proporção das uvas selecionadas para o corte. Após o corte 100 %vinho repousa por 6 a 8 meses em tanques de aço inox. Antes do engarrafamento é feita apenas uma filtração leve, mantendo as características organolépticas do vinho. Este produto não sofreu nenhum tipo de clarificação, sem adição de proteínas animais, o que o torna apto ao consumo de Veganos.