



# PURO'S

A expressão viva e pura do novo.



## FILOSOFIA PURISTA

MÍNIMA INTERVENÇÃO PARA MAXIMIZAR A EXPRESSÃO NATURAL DO VINHO

Este vinho é o resultado harmônico de duas castas vinificadas individualmente para a extração de todo seu potencial e pureza, a fim de compor um vinho com o estilo Lidio Carraro por excelência.

## LIDIO CARRARO PURO'S



**Uvas:** 85% Cabernet Sauvignon | 15% Marselan

**Safra:** 2019

**Teor alcoólico:** 14,0% Vol.

**Acidez Total:** 5,86 g/L

**Açúcar Residual:** 2,92 g/L



**Terroir:** Encruzilhada do Sul I Serra do Sudeste I RS

**Microclima:** Solo de origem granítica, com baixo teor de matéria orgânica e boa drenabilidade.

**Vinhedo:** As videiras são conduzidas pelo sistema de espaladeira, com uma produção de 2,0 Kg/planta. Para o correto equilíbrio vegetativo da videira, foram realizadas podas verdes para estabelecer a melhor atividade da parede foliar fotossintetizante, além de reduzir significativamente a produção de uva por planta.

**Colheita:** Manual com seleção de cachos no vinhedo.



**Vinificação:** Elaborado a partir das castas Cabernet Sauvignon e Marselan, as uvas são identificadas por meio do mapeamento de parcelas do solo para compor um vinho de originalidade única. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável, no sistema tradicional, com maceração pré fermentativa à frio de 48 à 60 horas e um período total de maceração variando entre 18 e 22 dias, para a extração dos compostos presentes nas cascas. Após a fermentação malolática e decantação, foram realizados os "cortes" dos vinhos, com os percentuais ideais para o melhor equilíbrio e expressão do mesmo, permanecendo por mais 12 meses nos tanques até o seu engarrafamento. Após, permaneceu em afinamento na garrafa antes de ser comercializado. O vinho não foi filtrado com o objetivo de manter intactas as suas características naturais.



**Engarrafamento:** 35.000 garrafas

**Enólogo:** Giovanni Carraro



**Visual:** Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos e límpido.

**Olfativo:** Surpreende pela intensidade aromática de frutas negras maduras, chocolate, especiarias, evoluindo para tabaco, ervas secas, couro e notas minerais.

**Degustativo:** No paladar mostra sua força e personalidade marcante, com bom volume de boca, taninos maduros, grande estrutura e saborosa persistência. Harmoniza perfeitamente com os mais variados cortes de carnes vermelhas e exóticas, com acompanhamentos mais condimentados e a base de queijos de longa cura.



HARMONIZAÇÃO



MASSAS



RISOTOS



CARNES VERMELHAS



CAÇA



LIDIO CARRARO

VINICOLA BOUTIQUE